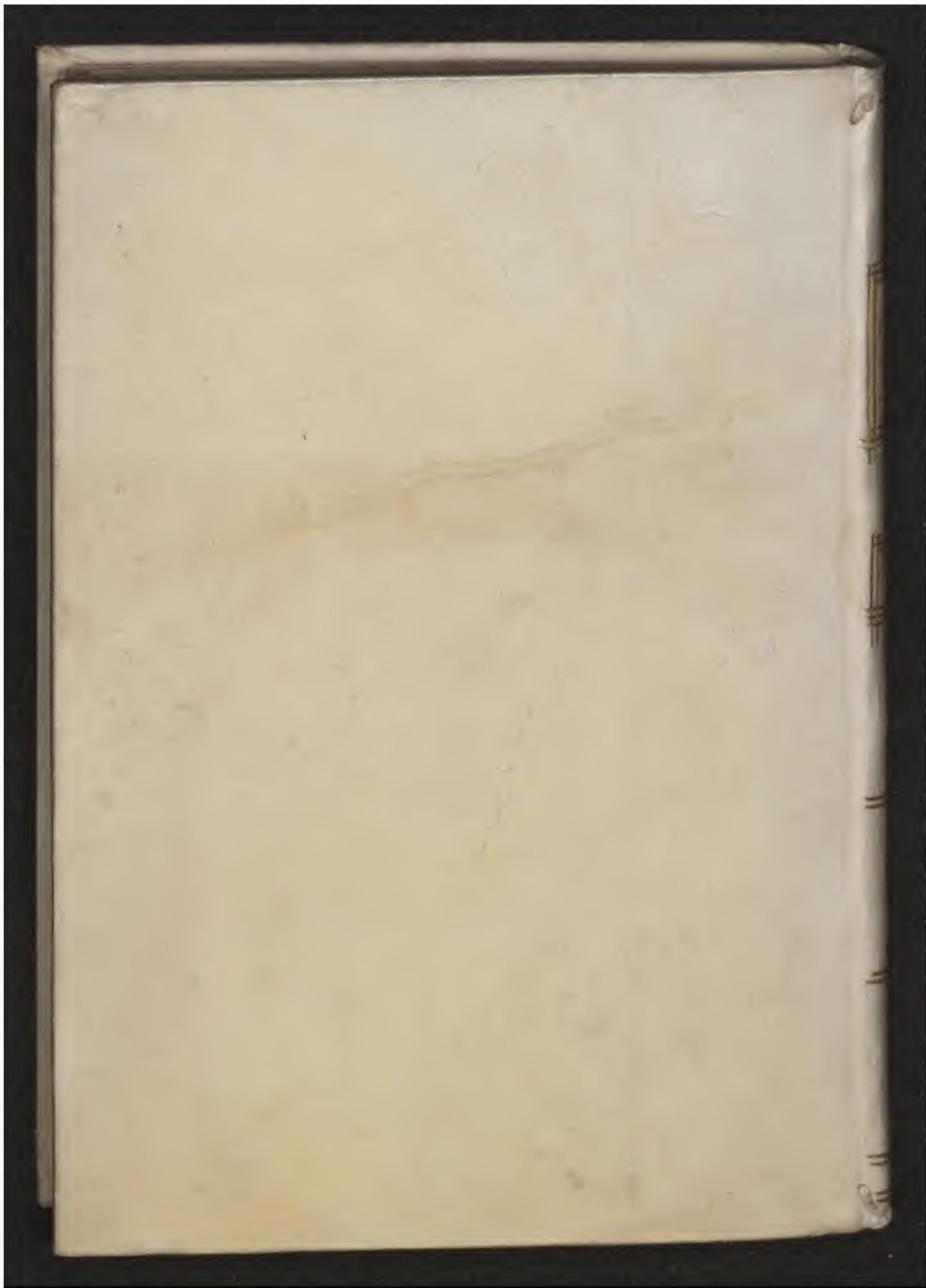




Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.2.73





Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.2.73

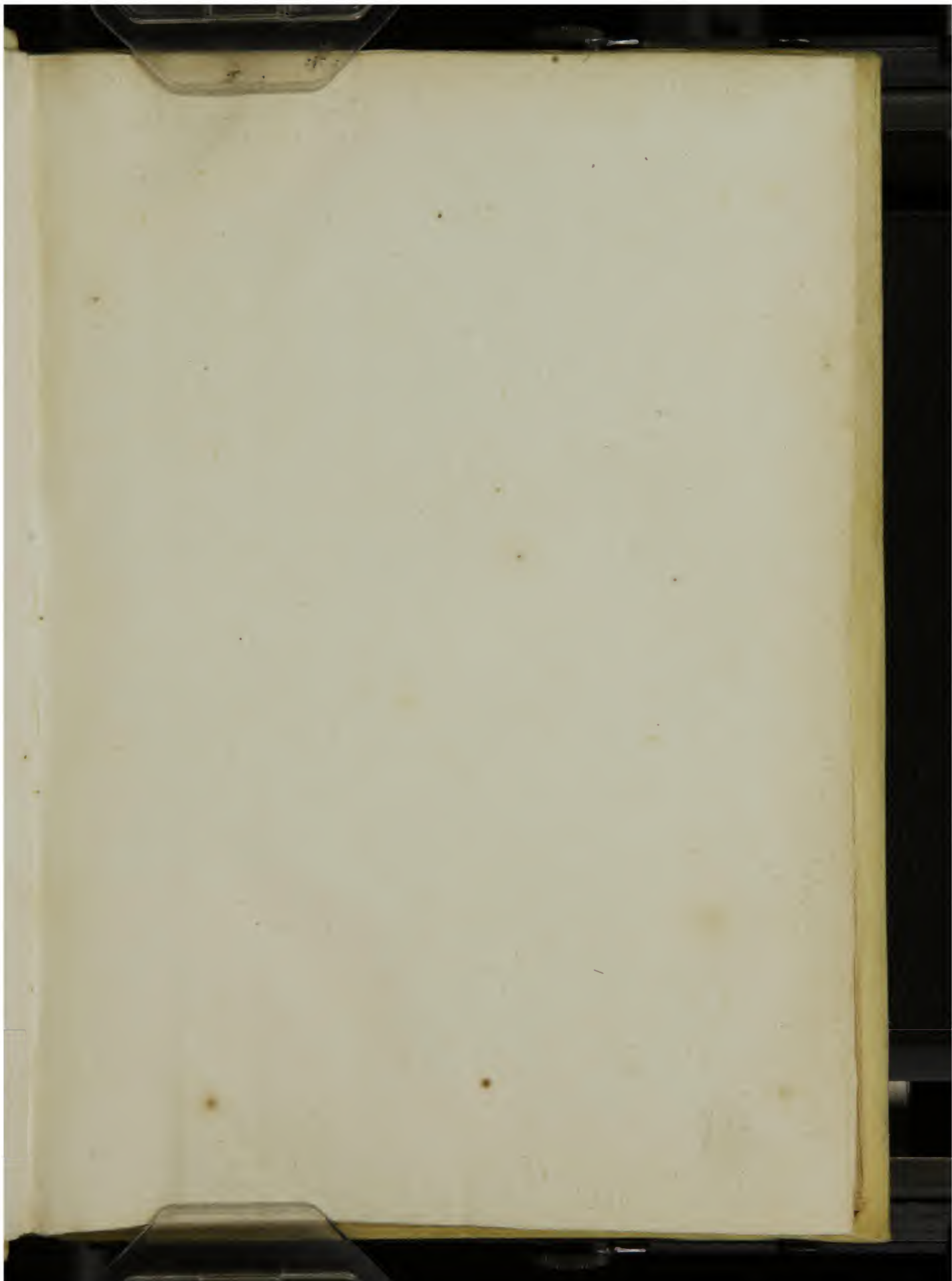


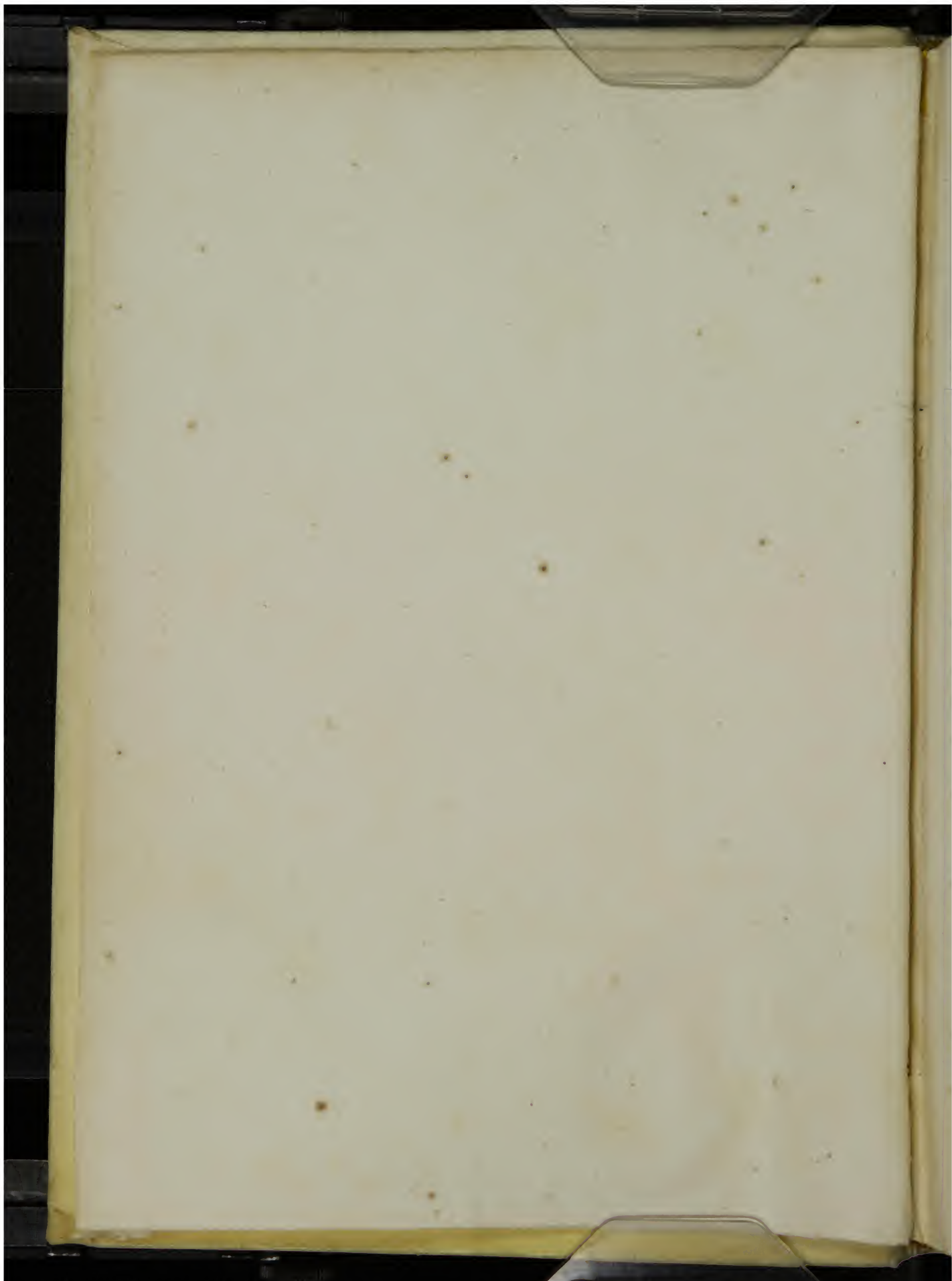
Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.2.73

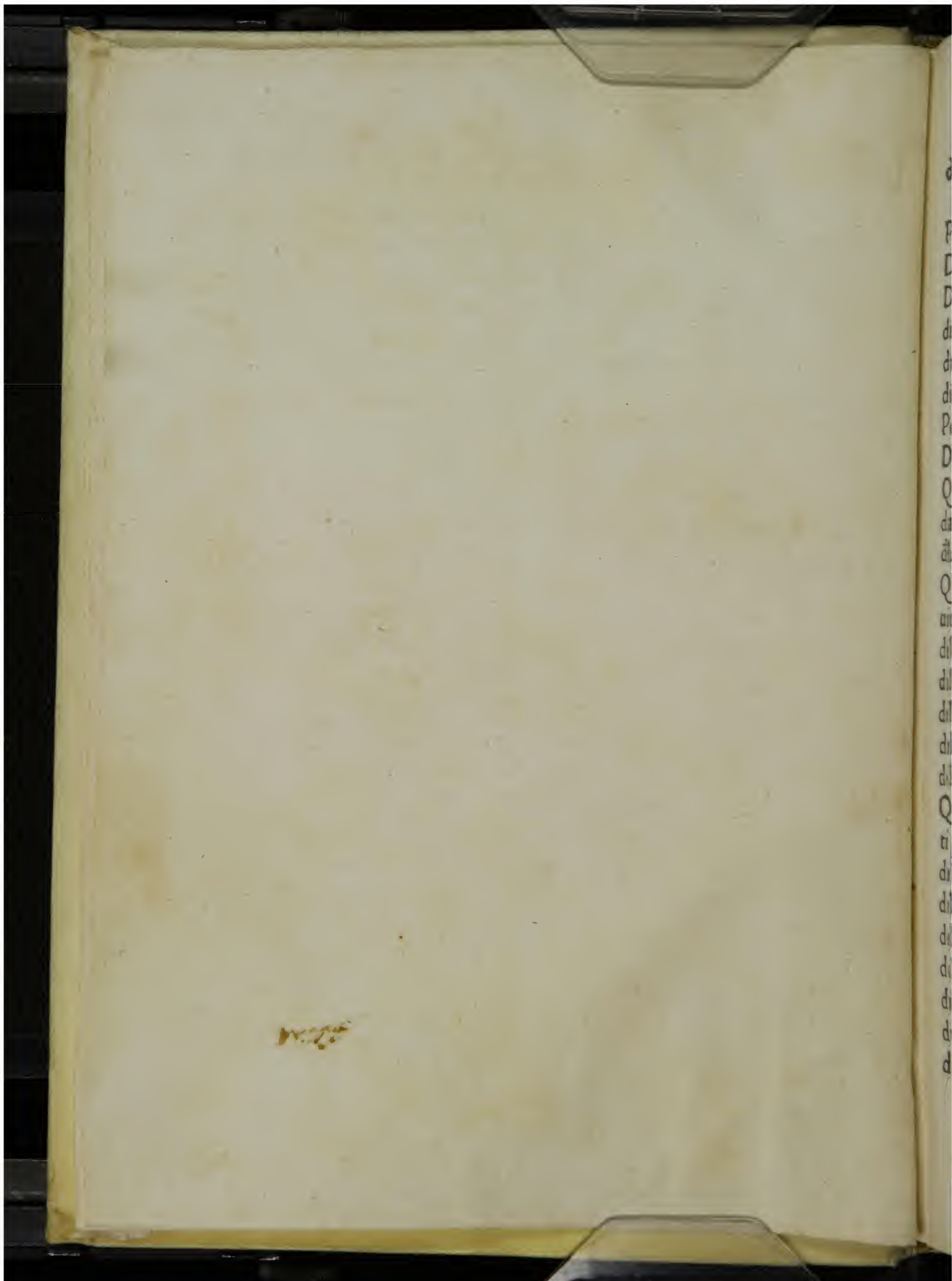


Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.2.73

E, 6, 273,







In comicia la tauola di le uiuade fructi saporì & magnari de diuersi paesi the sòno anotadi p ordine in diece libri di platina:

Libro primo.		Libro secundo in carte xii.	
Prohemio in carte	prima.	dili meli cioe pomi in car.	xii.
Dilo eligere il loco ad hītar ii.		dili peri in carte	xii.
Dila exercitatiōe dil corpo iii.		dila uua in carre	xiii.
dila cena in carte	iiii.	dili pomi granati in carte	xiiii.
dil zuocho e piacere in car.iiii.		dili codogni in carte	xiiii.
dil fomno in carte	iiii.	dil citrone in carte	xv.
Perche ragiōe sia da dormir v.		dili dactili in carte	xvi.
Dil cōcubito in carte	v.	dila nespola in carte	xvi.
Quello che sia da fare quādo		dile sorbule in carte	xvi.
dal cōcubito te leuarai in ca.v.		dila cornola in carte	xvii.
dila exercitatio dopo il sono vi.		dil persicho in carthe	xvii.
Quello che sia da obseruare i		dil olio in carte	xvii.
uita ala uoluptate in carte vi.		dila miele in carte	xyiii.
dil cuocho in carte	vii.	dil zucharo in carte	xix.
dil preparar la tauola in c. vii.		dil lacte in carte	xix.
dil sale in carte	viii.	dil caseo in carte	xx.
dil pane in carte	viii.	dila recocta in carte	xxi.
dile pince in carte	viii.	dil butiro in carte	xxi.
Quello che sia da māgiare nā		dil ouo in carte	xxi.
ti pasto in carte	ix.	dila succidina cioe carne porci	
dile ceriese in carte	ix.	na salata in carte	xxii.
dili susini in carte	ix.	dil liqme cio grasso liqdo	xxii.
dile more in carte	ix.	dil omento in carte	xxii.
dili meloni in carte	x.	dil abdomine cioe grasso dila	
dili cucumeri in carte	x.	pancia in carte	xxiii.
dili armelini in carte	xi.	dil aceto in carte	xxiii.
dili fichi in carte	xi.	dil acore cioe acresta i c.	xxiiii.



Libro tertio i carte	xxiiii.	dila ruta: in carte	trentauna.
Di le mandule in carte	xxiiii.	dila eruca: in carte	xxxii.
di la nocella in carte	xxv.	dil nasturcio in car:	xxxii.
di li pignoli in carte	xxv.	dila timbra: cioe satureia i car	
di le castagne in carte	xxv.	te	xxxii.
di li siliqui cioe carobe c.	xxv.	dila nepita: in carte	xxxii.
dili pistachi in carte	xxv.	dil aneto: in carte	xxxii.
dil peuere in carte	xxvi.	dil timo: in carte	xxxiii.
dil gariophilo in carte	xxvi.	dil origano: in carte	xxxiii.
dil cinamomo in carte	xxvi.	dil cerifolio: in carte	xxxiii.
dil giengero in carte	xxvi.	dil amaracho in carte	xxxiii.
di la noce muscata in c.	xxvii.	dila enula: in carte	xxxiii.
dil giaffrano in carte	xxvii.	dil sisimbrio: in carte	xxxiii.
dile acrimonie & pria dil aglio		dil marubio in car. trētaq̃tro:	
in carte	xxvii.	dil abrotano in car. trētaq̃tro.	
dile cepole in carte	xxvii.	dil yssopo in car. trētaquatro.	
dil: bulbi in carte	xxviii.	dil petresemulo in car. xxxiiii.	
dil porro in carte	xxviii.	dil absintio in carte trētacinq̃	
dili finochi in carte	xxviii.	Libro q̃rto in car. trētacinq̃	
di il chumino i carte uitinoue.		dil apparechio di le latuche in	
dil anexo in carte uitinoue.		carte	trentacinq̃:
dil papauere i carte uitinoue.		dil apparechio dila endiuia in	
dil coriādro i carte	trenta.	carte	trentasei.
dila menta in carte	trēta.	dil apparechio dila buglosa in	
dil epo: in carte	xxx.	carte	trentasei.
dil cerpillo: in carte	trenta.	dil apparechio dil pādodopo:	
dil pulizuolo: in carte	trenta.	in carte	trentasei.
dili card: in carte	xxx.	dil apparechio dile pucinagie:	
dila sauiar: in carte	trentauna.	in carte	trentasei.
dil occio: cioe basilico i c. xxxi.		dil apparechio dil rosmatino:	

carte	trentafete.	the	xl.
Dil apparechio dila malua in		dil boue in carte	xli.
carte	trentafete.	di la pecora lagnello & castro-	
Dil apparechio dili Intibi i car		ne in carte	quarantauna.
the	xxxvii.	di la capra & capreto ic.	xlii.
Dil apparechio dila saxifragia		dil ceruo. in carthe	xlii.
in carte	xxxviii.	dili orsi in carte	xliii.
Dil apparechio dila pinpinella		dili dami cioe daini in c.	xliii.
in carte	xxxviii.	di li lepori & coniculi i c.	xliii.
dil apparechio dil acetosa xlii.		dil histrice & dil ricio i c.	xliii.
Dil apparechio dili sparesi in		Libro quinto.	
carthe	xxxviii.	Di li ocelli esculenti cioe dome	
dil apparechio di bruscandoli		stici in charte	xliiii.
in carthe	xxxix.	dil pauone in carte	xliiii.
dil apparechio dili cappari in		di le oche & anatre i c.	xliiii.
carthe	xxxix.	dile grue in carte	xlv.
dila Cariota & pastinagia in		dile cicogne in carte	xlv.
carthe	xxxix.	di li olori cioe cexai in c.	xlvi.
dil apparechio dile cipole i car		di le hirundine cioe cisille i car	
the	xl.	the	xlvi.
dil apparechio dili Porri i car		di li merli tordi & storni in car	
the	xl.	the	xlvi.
Patina di capi & iteriori dilica		dile tortore in carte	xlvi.
poi & dile galine i car.	xl.	dile galine in carte	xlyii.
Patina dile lingue ouero luca		di li colubi in carte	xlyii.
niche in carte	xl.	di li ficeduli cioe ucelleti minu	
Dila differentia dile carne		ti & celege in carte	xlyiii.
& in che tempo che ciascuia sia		di li catorni che quaglie sono:	
da cuocere & da mangiare i car		in carte	xlyiii.

A iii

di le p dice & fagiani i c. xlviii.	In pulpa romana in carte	lv.
Quale sia la differētia itra le p	farcimine cioe pastume per bu	
te di gli aniali i carte	delli da impire in carte	lyi.
Librovi. dili obsonii	Lucaniche in carte	lyi.
Come sono da cuocere li ocel	Gielatina in piadena in ca.	lyi.
lidomestici & siluestri in ca. li.	Capreto in aglio in carte	lyi.
di lo alexo in carte	Pulmentario cioe brasole i car	
Aroffo in carte	bone in carte	lyii.
Peuerada cum saluadesine in	Ineli iocusculi cioe interiori in	
carte	carte	lvii.
Bruodo laridario in carte	Succidia cioe carne salata por	
Cibario di siluadesine in ca. lii.	cina preparata in carte	lyii.
Pastillo di siluadesine in ca. lii.	Inel tordo a sapore in car.	lyii.
Pastillo di cicuri cioe di anima	In el capo di uitello i carte	lyii.
li domestici in carte	In ocelli minuti i car.	lyiii.
Crosta di aiali dōestici i c. liii.	piadena ala catheglia in per	
Fricto di quale carne tu uuoli	dice in carte	lyiii.
in carte	Liquame cioe ogni grasso liq	
Pastillo in pignata in carte liii.	do in carte	lyiii.
Mirause ala catelana in c. liiii.	Inel uētriculo dil uitello	lyiii.
Che uno pauōe cocto possi pa	Perna cioe persuti i carte	lyiii.
rere come uiuo in carte	Sumē di lingue cioe grasso di	
In porcello arosto in car. liiii.	lingue in carte	lyiii.
pullo in acresta in car.	In pastillo di galie ciq̄taocto.	
Pullo arosto in carte	In pipiōe senza ossi ciq̄tanoue	
In pulpa uitelina in carte	di uno solo pipiōe farne duo in	
Exicio di pulpa cioe mortadel	carte	cinquantanoue.
le in carte	Viuanda bianca in carte	lix.
Exicio cioe māgiare di interio	Mangiare bianco ala categlia	
ri in carte	na in carte	cinquantanoue.

Bruodo consumato c. sesanta. dile attriiple cioe spiaci lxxiii.
 Brodo giallo i carte sesanta. dil rauo in carte sesantaq̃tro.
 Brodeto bianco in c. sesanta. dili napi cioe nauoni al parere
 Brodeto uerde in car. sesanta. mio in carte sesantacinque.
 Viuanda che il uulgo chiama dil herbeto & lherbeta i c. lxx.
 zanzarelle in carte sesanta. dile brasiche cioe uerze ic. lxx.
 Viuande uerde in carte sesanta. dil farro in brodo sesantasei.
 Viuanda in bolis cioe gnoche Rexi i che brodo tu uoli lxxi.
 ti in balote i carte sesantauna. Meglio in piadena in ca. lxxi.
 Viuanda bianca quasi come uiuāda di pāe gratato sesantasei.
 di sopre i charte sesantauna. Brodeto che si chiama uerzu-
 Libro seprio i carte sesantauna. so in carte sesantasei.
 Dil orzo in carta sesantauna. Piuxore sorte uiuande di faua
 dil farro in carte sesantauna. francta in carte sesantasei.
 dil amito in carte sesantauna. Faua in frissura ic. sesantasete.
 di la similla i carte sesantauna. Viuāda di bisi in c. sesantasete.
 di la alicha cioe spelta in c. lxxi. Viuāda di carne i c. sesantasete.
 dil riso in carte sesantadoi. Viuāda di budelli sesantasete.
 dil panico in c. rte sesantadoi. Viuanda di budelli di truta in
 dil miglio in carte sesantadoi. carte sesantasete.
 dila faua in carte sesantadoi. Oui di truta acunci che se cre-
 dila cesere in carte sesantadoi. derae che siāo bisi c. sesantasete.
 dila ceserela in carte sesantado. Viuāda di lactuche sesantasete.
 dili bisi in carte sesantatre. uiuāda di pomo roseo c. lxxvii.
 dil faseolo in carte sesantatre. Simila in carte sesantaocto.
 dila lenta in folio sesantatre. dil apparecchio di rau di pati-
 dila uecia & dil eruo sesantatre. na in carte sesantaocto.
 dil louino in carte sesantatre. dil apparecchio di fiochi lxxviii.
 dil caneuo in carte sesantatre. Exicio rōanico ca. sesantaocto.
 dil s̃abuco in carte sesantaq̃tro. Exicio trumētio c. sesantaocto.
 dila zucha in carte sesantaq̃tro. uiuāda di radice di petresemu

li in carte	sesanta octo.
Zucha fricta in carte	sesanta octo.
uiuanda di codogni in carte	sesantanoue.
Viuauda di faua farcta cioe piena in carte	sesantanoue.
Viuauda canabina in carte	sesantanoue.
Viuauda di carne in carte	sesantanoue.
Exicio sciciliano in carte	sesantanoue.
Viuauda dicta uermicelli in carte	setanta.
Viuauda dicta minutal herbaceo in carte	setanta.
Rexi in mandule in carte	setanta.
Viuauda mandulina in carte	setanta.
Exicio dila pelle di capi di poli in carte	setanta.
Bruodo in cesare rossa in carte	setantauna.
Bruodo inel pane in carte	setantauna.
Bruodo in zuche in carte	setantauna.
Lacte nele zuche in carte	setantauna.
Carapaza ala categliaua in carte	setantauna.
Bruodo in faua fresca in carte	setantauna.
Verzuso a tempo di digiuno in carte	setantauna.
Leucofago a tempo di digiuno in carte	setantadoi.
Bisi a tempo di digiuno in carte	setantadoi.
Minutal cioe uiuanda di herbe in carte	setantado.
Minutal ad altra maniera in carte	setantadoi.
Viuauda canabina in altro modo in carte	setantadoi.
Torta brasicha in charte	setantadoi.
Viuauda gialla in carte	setantadoi.
Viuauda in fior di sambuco in digiuno in carte	setantatre.
2 anzarele bianche in carte	setantatre.
Leucophaco ala categliaua in carte	setantatre.
Libro octauo deli condimenti cioe sapor in carte	lxiij.

Di li cōdimēti liquali il uulgo	Acresta uerde i carthe	lxxvii.
li dice sapor: i car.	Moreto pampinaceo in char-	the
Condimento: cioe sapore bian-		lxxvii.
cho: in charte	Acresta cū finochi i c.	lxxvii.
Sapore cāelino in car.	Sapore rosselino i car	lxxvii.
Moreto ouero sape dicto falsa	Moreto di cornole i c.	lxxvii.
pauone: in charte	Pulmēto i torte in car.	lxxvii.
Tuceto o uero sapore di succi-	Torta biācha i carte	lxxviii.
ni secchi in charte	Torta bolognese i car.	lxxviii.
Moreto uerde i car.	Herbaceo maiale cioe torta di	herbe in carte
Moreto p̄sicino i car.		lxxviii.
Moreto gienestio i c.	Torta di zuche i carte	lxxviii.
Moreto di uua i car.	Rauo pero cotogni in torta in	carthe.
Moreto di more i car.		lxxviii.
Moreto di cierefe o uero merē	Polēta: ouero come dice il uul	go migliacia in carte
de in charte		lxxviii.
Dil senauro i charte	Torta di sābuco i car.	lxxviii.
Di lapparechio dil senauro in	Torta di caprioli di uite. i car-	te
carthe		lxxviii.
Senauro rosso cioe mostarda	Torta di resi in car.	lxxviii.
in charte	Torta di farro i car.	lxxx.
Senauro cioe mostarda i mor	Artocrea cioe torta di carne in	carte
selli asuta in carte		lxxx.
Moreto celestino in estate: in	Torta di castagna i car.	lxxx.
carthe	Torta cōmuna i carte	lxxx.
Peuerada gialla in pesce in car-	Torta di meglio i carte	lxxx.
the	Torta di ceriese o uero meren-	de in carthe
Agliata di mādule i c.		lxxx.
Agliata piu colorata c.	Torta di gambari a tempo di	

digiuo in carte	lxxxii.	ctelle in carte	octantaciq.
Torta di āguille i carte	lxxxii.	Frictelle di sābuco c. otātaciq.	
Torta di daſtilli i carte	lxxxii.	Frictelle di chiari doui faria &	
Torta bianca in altro modo		caseo fresco in car. octātacinq.	
in carte	lxxxii.	Frictelle di lacte preso in car.	
Torta di cexere rossa c. lxxxii.		te	octātacinq.
Torta pādodopa i car. lxxxii.		Frictelle di resi in duo modi in	
Torta i bruodo i car. lxxxii.		carte	octantacinq.
Torta dicta marzapane in car		Frictelle di saluia i car. lxxxvi.	
te	lxxxii.	Frictelle di pōi in carte lxxxvi.	
Pastelli dicti coſſoni c. lxxxiii.		Frictelle di sambucho in al tro	
Offelle cioe frictelle c. lxxxiii.		modo in digiūo in ca. lxxxvi.	
Pesse in pastillo in car. lxxxiii.		Frictelle di pōi in altro lxxxvi.	
Anguilla in torta in c. lxxxiii.		Frictelle di lauro in ca. lxxxvi.	
Codogni in pastello lxxxiii.		Frictelle mādoline ca. lxxxvi.	
Cōcreto mandulino in digiu		Frictelle amare in ear. lxxxvi.	
no in carte	lxxxii.	Frictelle di fichi in car. lxxxvi.	
Recocta ficta in carte lxxxiii.		Frictelle di pesci in ca. lxxxvii.	
Butiro ficto in carte lxxxiii.		frictelle in forma di pesci: i car	
Oue canabinc cioe di caneuo		te	lxxxvii.
in carte	lxxxiii.	Quelle frictelle in altro modo	
diriola cioe pastello in digiu-		in carte	octantafete.
no in carte	lxxxiii.	Quelle frictelle i duo altri mo	
Caseo ficto i duo modi in ear		di in carte	octātafete.
re	octantaq̄tro	frictelle uentose in duo modi	
Rauo armato i c. octātāq̄tro.		in carte	octantafete.
Offe dorate cioe frictelle i car		Pastinage fricte i c. octātafete	
te	octantacinq.	Oui cocti in che modo tu uoli	
Libro nono in c. octātaciq.		& etiā dibatuti & a roti & pri-	
Di le offelle che licito a dirli fri		ma in carte	octantafete.

Quelle medesime in altro mo do in carte	octantaſete.	dili cunchi cioe cape diuerſe di forma & natura in ca.	lxxxxy.
Oui frictellati c.	octātaocto.	dila purpura & di murice	xcvi.
Oui alexi in duo modi in car- te	octantaoccto.	dile oſtriche in carte	lxxxxvi.
Oui farcti cioe piēi octātaocto		dila orata in carte nonātaſete.	
Oui iella gradela c.	octātaocto	dil accipēſere i car.	nonātaſete
Oui in ſpedo aroſti in tre mo- di in carte	octantaoccto.	dil ſcauro in carte nonātaſete.	
Oui fricti ala firentina in duo modi in carte	octantaoccto	dil lupo mario i c.	nonātaſete.
Oui fricti in carteoct ātanoue		dil ſiluro in carte	nonātaſete
Oui i mō di paſteli octātāoue		dil frauolino in car.	lxxxxviii.
di boleti & fūgi i c.	octātātanoue	dil rombo in carte	lxxxxviii.
dile tartufole ala uerōeſe nōāta		dil ſtirione in carte	lxxxxviii.
dili coclei cioe bouoli in c.	xc.	dil apparechio che ſi dice cauia ro in carte	lxxxxviii.
dile galiādre in ca.	nonātauna	Lūbrina in carte nonātanoue.	
dile rane in carte	nonātauna.	dentale in carte nonātanoue.	
Libro decimo in c.	nonātauna	Varuolo i carte nonātanoue	
dil mō da cocerli peſſi	lxxxxi.	Coruo in carte nonātanoue	
dil tōno cui ſi fa la tonina	xcii.	Solea cioe ſſolia i ca.	lxxxxix.
dil mulo in carte	nonantado.	Palmite in carte	lxxxxix.
dile anguille in car.	nonātado.	Trilia in carte	lxxxxix.
Murēa peſſe mario nonātatre		Salpa in carte	lxxxxix.
dil echino in carte	nonātatre	Scorpena in carte	xix.
di la ſepa in carte	nonātatre	Cefalo in carte	c.
di li loligini in c.	nonātaquatro	Paſſera in carte	c.
dil ſolpo in carte	nonātaquatro	Gambari marini in carte	c.
dili conchi in car.	nonātaquatro	Cape in carte	c.
dile locuſte cio grāci nōātaq̄tro		Merlucio in carte	c.
dili cācri cioe gābari	lxxxxy.	Lucio fiuminale in carte	c.
		Truta in carte	ci.
		Tencha in carte	ci.

Pesse persicino in carthe.	ci.
Lampreda in carte	ci.
Barboni fiminali in carthe	cii.
Temolo in carthe	cii.
Grongo in carthe	cii.
Lione marino in carthe	cii.
Scardone in carthe	cii.
Carpani in carthe	cii.
Salmoni in carthe	cii.
Lasche in carthe	cii.
Lacteolini in carthe	cii.
Rouilioni in carthe	ciii.
Accicule cioe anguelle in carthe	ciii.
Tordo marino in carthe	ciii.
Agonicioe sarache in carthe	ciii.
Sardelle in carthe	ciii.
Folpi in carthe	ciii.
Chancri cioe granci in carthe	ciii.
Carpioni in carthe	ciii.
Chalamari cioe charamali in car the	ciii.
Pesse ingelatina in carthe	ciii.
Oue taruche cioe botarge in charte	ciii.
Quello che sia da mangiare nela tercia mēsa cioe dapoī pasto in c arthe	ciii.
Dil uino in carthe	cv.
Dil e perturbatione da essere sedate in carthe	cvi.
Dil ibozoladi in peueradi in catthe	cvii.
Di bozoladi bianchi in carthe	cvii.

Deo gratias.

Zenone: Democrito: Crisippo: Parmēide: Heraclito: cōe Epicuro la semēte & la materia di la cruditione & di la sua doctri-
na fa cū il quale certo piu sicuro itrasse che morto Epicuro nō
hebbe ueruno. Cicerone ualera & a prououo di me di Seneca di
Lucretio di laertio la auctorita Liguale Epicuro cōe hō sanctif-
simo: & optimo di mirabile laude lo extollēo. Ma nō sarebbe
cōdecēte adire che lomo sauio si lasasse uicere ne occupare dal
merore: quādo la pturbatiōe dil dolore la uacatiōe dile uolu-
ptate li facino cōstātī: Che di male: anzi che hāno in se che non
sia buono? Ad la felicitate certamēte e quella uoluptate laqua-
le nasce da hōesta cagiōe: cōe e la medicina alo infermo che p-
duce la sanitate al homo. Et oltre di cio cui e tanto stupido &
tāto: cōe questī dicono da li sensi: p sanctitate & stretta uita ali-
eno: il quale cū il corpo & cū lanimo nō sia profuxo da qualche
uoluptate? Se inel uiuere lhauera i si retenuta la mediocritate:
dōde nase la bona ualitudine. Et nelli effecti la itegritate & la
cōstātia: da laquale nasse la felicitate lhauera ritēuto? Nō si im-
probato questo nome da Platōe nō da Aristotele liguale cōe si
gnatamēte di quelle cose hāno plato. A e facto la luxuria & libi-
die di Metrodoro & di Hieronymo. Cōe di epicuro hō opti-
mo la sua scola & doctrina al uirio ueniua dato. Nō era adūq-
da incolpare quello che luhomo bono facea: ma quello che fa-
ceua li deprauatori di la secta & ui agiūseno che era da fir icul-
pato. Cessino ultra di cio quelli extimatori dile cose & quasi co-
me trutini cioe spiōi di facti daltrui: liguale alla giornata si uā-
no examinādo & quasi pēsando & a pūctādo quello che ciascu-
no si faci. Et quello che di la ualitudine o uero di la ragiōe dil ui-
uere: laqle li greci appellāo dieta agiūgēdoui alcūe cose a chu-
rare le malitie precepti di la natura di le cose: & di obsonii ho-

scripti: Tanto certamēte mēcha questo mio istituto cheda hō
ciuile sia aliēo: & ēt da li sūmi philosophi & da le sue auctorita
te & comodamēti: cōe i baraglia chui gia fu cita tō. Cussi adef
so chui i pace multi citadini aducēdoli la ragiōe dil uiuere liba
bi cōseruati: piu remuneratiōe parno meritare: li apparecchi di
le uiuāde mi serāno iprobati cōe a guloso & papatore & cōe a i
strumēto di libidie & cū certi modi quasi cū speroni intēperā
ti & flagiciosi agiungēdomi. Ma idio uolesse che loro o p sua
natura op istituto costūe usasero la mediocritate & parsimōia
di platina. Impoche nō uedassamo al di dogi tātī popinari &
chuoichi nella citate: & tātī Ganiōi: tātī gnatōi tātī scruri: tanti
adulatori di libidie: & tātī diligētissimi obstrusatori p le edaci
tate & auaritia p segtori. Hio ho scripto di li obsōii & uiuāde &
a fine de imitare: Catō: Hō optio: Varrone: piu che gli altri do
ctissimo: Columella: & Celio: Apitio: & altri simili & nō acha
gione che quelli che legierāno siano p me cōfortati ne icitati a
luxuria: liquali certo inel mio scriuere semprelīo detestado &
abominato il uitio. Et holo facto cū intētiōe di hō ciuile acha
gione che loro cōe homini uirtuosi le usino p la ualitudie & la
udabili uiuere: piu tosto che hauer cerchato di giuuare a quel
li che imitasseno luxuria. Et li posterī nostri ho uoluto dimo
strare questa nostra etate hauere hauuto ingiegno cōe li antiq
magiori nostri & si nō mi fusse a loro adeguato: saltē li ho imi
tati i qle facultate si uoglia che di dire si ardissero. Queste adū
que mie cose da uilla: lequale i questa istate inel mio partire tu
sculano aprouo a lo iclyto & āplissimo padre Frācesco gonza
ga: tu nō dispretierai doctissimo padre se in esse serāno piu di
bene che di male & sio nō le ho composte a fine flagitioso: che
seria cosa detestabile: ma a la ualitudie & modestia. Et agli ho

mini constringendoli lauctoritate dil nome tuo iterposita fiano confortati.

De lo elegiere dil luoco: ad habitare.

Ili quatro elemēti: doue ciascuna cosa animātia: ouero mistramēte ouero daspse: hāno tracto origie. Vi sono duo potissimi di liq̃li luhomo uiue: Cioe la terra & laere. Dal fuoco ueramēte: & da laq̃: di liq̃li luno e supra modo humido & frigido. Laltro e calido & secco: cussi da natura sincludiamo: che tolta q̃lla pticula q̃nta che indiuidua si richiedeno: & itra q̃sta longamēte uersare nō possiamo. Piu familiare adunque a la humana generatiōe: & q̃si li domicilii sono la terra: & laere. Ineliq̃li a la ualitudine & uoluptate e da elegiere luoco accio che inq̃sto nō pariamo essere inferiori ad li animali bruti. Liguali di le regione la salubritate cū iucūditate richiedeno. Debi adunq̃ luhomo delegare nō sollo inelle cose ciuile: & participeuole di igenio: si inella citate: si etiā i uilla p li tempi di lāno luoco saluberrino iucūdo ameno. Venusto: & edificii doue el dia opera ad le cose da uilla. Doue el si adapti ad le scientie & ad li igenui costumi. Doue etiā ultimamente si puote fare da huō castissimo & docto cū essi pprii dei habiāo colloqe. La estate ellegia luochi alti nō nebulosi: nō uērosi troppo: ma puri chiari & di temperato cielo. Doue lhabia la chasa egregiamēte chamberata. Le fenestre di laquale per auctorita di Varrone in oriēte: & in septētrione guardino. Tale domicilio leuandosi il sole si rilustrata: & q̃si purgata da ogni nocturna macula: cumciosia che nō sola scalda loccidēte q̃nto q̃l medesimo la septētriona le aura refrigera. Quella medesima regione usieremo: se elne achadera habitare secundo li liti dil mare: che per la estate il meridiāo & locciduo sole: altramēte

te le edificate case cū altra ragiōe: sōno tãto calde che quasi bo-
glieno Vnde aduiēne che li corpi p diuturno calore uciati: &
non adiutari da uerunna dilectatione: in graui & piculosi mor-
bi icorreno. A la prima uera. Linuerno. Lautūno maxiamen-
te q̃ndo il tēpo fara tēperato ineli luochi piani colline & mari-
timi luochi comodamēte habiterai dūmente chi li sieno lōta-
ni dali paludi: dali stagni: dali caldi & da fōtane sulfuree. Sōno
ēt alchuni che scriuēo ēt dali uēti de li fiumi & da le boche ma-
rine: Se da meglio giorno farā uenti: sapi che sono mal sani: &
maxie in luochi grossi: & graui laq̃l cosa e al giorno diogi i la-
tio & in luochi maritimi posti in facia australe. Queste si puo-
te dire che siano ferquētate sepulture. Le ēt da guardarsi da i-
menso freddo precipuamente quādo el uento e da buorra. Dala
quale procedeno le contractiōe di nerui: distinctiōe & rigo-
ri: liquali li greci chiamano spaximo & terano: & le cose: disti-
lacione di tormenti lipitudine: raucedine: & dolori diuesica na-
sceno: in modo che per troppo calore si intromesso il padre &
digestiōe: Il sonno si perde: risoluessi il corpo & iace la mēte
& cussi il troppo freddo hebeta li sentimēti: & q̃si che destituito
il naturale fauore si astupisse l'ingegno. Bono e liuerno come
dice Celso: il q̃le nō e uentoso. Saluberrima estade inelaq̃le fa-
no uenti li flauoni: o uero septētrionali piu che li grādi soli: &
cussi come li uenti che uēgono da le regione meditaranee sono
salutiferi: & cussi dal mare sono graui. Et i q̃l tēpo de l'anno so-
no da suuenire li mēbri cū calore di li fuochi: nō e tamē da uo-
lere stare lōgamēte a prouuo il fuochi: a cagiōe che il corpo nō
si ipigrisca: et chel sia debilitato l'ingegno: & che il cerebro si
riempi di catiui uapori comē suole aduenire attracti a la testa
humori. Liquali li greci diceno cataro & reuma li nostri uera-

a iii

mēte li dicono distillatione & fluori. Le da lassare le facēde si di
la citade: cōe q̄le da le uille: & e da aptarse a lo igiegno se nui
faremo pieni di doctrina & scientia: da laq̄le la salda & iregra
uoluprade suole nascere. De la exercitatione dil corpo.

u Eramēte pche la pegrizia hebeta il corpo: & la ualitu
dine si perseguitata da mal sana uita: le da usare exer
citatione liberales: imperho che il sangue dal ocio de
prauato: si emendato: & li mēbri piu ualidi & piu prompti si
fanno a le cose che sono da fare: & il mouimēto dil stomacho:
in el quale e calore si excitato la appetētia: & la mente adiuuā
te li sensi a la cognitione di le cose occulte: & etiā si iēde piu ce
lere & piu accuta a le cose admirabile: ma questo nō e da fir fa
cto auāti la cōcoctione: ne ancho a stomaco ieiuno: & fameli
co corpo. Ancho e daspectare la prima concoctione: & da poi
che niente di crudo: niēte di uano nō dubitara: hauere nel sto
macho: Alhora lhuomo cōmodamente exercitarae il camina
re: il pēsare: p acciduo: lo ascēdere & descēdere: cose non pōde
rose da un loco a laltro portare. Et quādo si dimora i casa: cal
mare: piātare: rōchare: tagliare. Et quādo tu hai piacere di giar
dini p letificare lanimo: uisitare pomari & frutari. Exercitarae
etiā lhuomo: ma piu uiuamente la balla: si la grossa cōe la pi
cola: li zuochi da cauallo & da piede: il scremire: ma le piu ide
cēte. Oltra di cio zugare a saltare: trare il dardo. zugare a la ba
lestra: a larco: affaticarsi etiam modestamēte ne la paysa. Non
e alieno da huomo uirtuoso & ciuile: quādo per la patria fosse
bisogno gagliardamente prendere larme. Queste tutte cose li
cōferrirano cōmodamente a la ualitudine: & dapoī etiam a la
uoluptate. Piu tosto a laiere a sole: cha soto il tecto a lombra
Quelle exercitatione pouissimamēte sono da laudare cōe dice

celso: dil q̄le il più di le siate in fine se fanno cū sudore: o uero
certa la fficudine laquale sia auanti la faticatiōe. Ma questo grā
damēte eda aduertire: cioe che egualmēte tuti li mēbri secūdo
le forze siāo exercitati: acagiōe che sparagnādo ad uno mēbro
nō suffochesamo gli altri p troppo fatica. Come etiā per troppo
occio: chussi etiā per troppo fatica pōno perire le da tenere cer-
to meglio: accio che non permutessamo il dolore cum il piace-
re & dilectatione.

De la cena.

S Edato tandem che tu sarai da ognicōcitatiōe dil cor-
po: quando la sera sia hora dil māgiare: il q̄l tempo li
nostri dicemo lhora di cenare. Come li nostri maggiori hano cō-
suetato auāti al meglio giorno dire alhora dil māgiare: hora di
disnare. Le da receuere il cibo il q̄le il stōacho nostro possi pa-
dire. Moderasamēte tamē & temperatamente e da mangiare:
& maxime ali collerici: dili quali il morbo dilla humiditate di
la nocte cōstrecta dal cibo: suole acrescere etiam non senza īco-
moditate dil corpo. Elle da soprassedere per duo hore doppo
riceuuto il cibo da ogni mouimeto corporeo che sia grande:
& da agitatione di mente. Almeno fina che la prima concotio-
ne si faci.

Del zuocho e piacere.

Lcūa uolta e da adaptarsi a zuocho e piacere a ca-
gione che li sentimenti occupati in troppo cogita-
tione non siano impediti a fare la digestione. Cef-
si il zuocho che sia citadinesco face o modesto uo-
glio che sia scaciate ledicacitate: le scurilitate. Nō uoglio Mu-
marie: non pteruia nō diēteria: non conuitii daliquali la ira &
la indignatione: & molte uolte grande risse suoleno nascere.
Ma che el sia q̄sto cioe Scachi: carte di uarie imagine depicte.

a uñ

Cessi sopra tuto in zuocho ogni igãno & auaritia. Per laquale
il zuocho si ripurato senza alcuna liberalita: & e da fir detesta-
to: & nõ pduce alcũ dilecto dil zugare. Cũciosia che la paura
dil perdere & imensa cupiditate dil guadagnare p uarii modi
crucia li zugatori. Se le da zugare: nõ sia doppo il cibo: ma do-
po che haueraí padito. Impo che il calore naturale p cõmotio-
ne & per agitatione di mente si ritirato da! stomaco o uero si ri-
ducto piu de bile a fare la concoctione. De il somno.

Vssi cõe la troppo exercitatioe & il longo uegiare ze-
tano per terra la possanza dil corpo: & ipedisseno la
digestione: debilita li spiriti uitali: disseca il cerebro:
Cussi il tẽpato sũno il quale nõ pcedi da tropo mãgiare o ue-
ro da ibriagezo. ristaura li mẽbri fessi dala fatica: subministra
el calore dil stomacho purga la mẽte & finalmente riduce tuto
il corpo a honesta opatione di laquale si rinoua habito acom-
parato a la uirtute. Come e linuerno piu comodamente si dor-
me in leto di p iuma: Cussi piu salutifero e la estade in lecto di
lana o uero di bombaxio. Da il troppo somno tamẽ e da guar-
darli. Impero che il troppo dormire marcisce il corpo: & li sen-
timentí fino hebetati & il stomacho si tentato da fluori: & il ca-
po: & il cerebro si grauato: & obtuso. La nocte iuita li morta-
li al sũno & al dormire quanro tràquilla e quanto obscura: & e
humida & frigida. Hora cimisi molte uolte iturbano: li qli p
questa ragione facilmente li expellerai. Cocerai il chochumero
ãguineo cioe di quelli lũgi a faciõe di bisse in aq: & quella letie-
ra che uorai in fũdi e bagna Onuero tuoli la fiele dimanzo cũ
asedo mixto: & bagna la letiera a tẽpo di marzo & nõ nascerão
cimixi scãparãno etiam li pulici di la camera se tu. ziterai laq
bulita cũ il coriando isparg:rai p la camera: se uorai dormire

da meglio giorno: non dormire se nō sedēdo: & tãto poco q̃to
solamēte li fumī alquanto euaporino. altramēte īsalubre & pe
stifero. Impo che el capo si debilita: le distilatiōe multiplican
la colera cresce il calor naturale si coroto: & q̃si al turo il cor
po si fa dessidioxo: marcido: & languido.

Per che cagione sia da dormire.

Velli che hãno il stōacho debile debino dormire cū
q la faccia in zoso: īpo che questo aida il stōacho alacō
cotione & nō lassa crescere la colera. Il calore natura
le accrescendo cū il q̃le li humōri noceuo li si padisceno & chuo
ceno. Itē dormire il primo sōno ī sū il lato dextro: & da poi sul
sinistro e util cosa. Non dormi fisso qui e di sano intellecto.
Impo che per quello spesse fiare si rimouano di grã le infirmī
rate: cōciosia che il cerebro & li nerui & le rene se ī pieno de flui
do humore & etiam p tal dormire ē cōtrario al proprio meato
Volsi dormire cū il capo & spale alte mirabilmēte cōferisse ad
la sanitate: La nocte e da schiuare la luna: & precipue quando
si dorme īpo che la moue hūori frigidī: & genera reuma di
molte cōditione ī molti modi & maxime quãdo li razi di la lu
na tocano il capo di cului che dorme. īpero che la sua qualita
te e humida & frigida.

De il concubito.

L cōcubito il q̃le Hippocrate principe dīlī medici hō
i dī diuina sciētia dice il cōcubito essere pte certa cōpa
gnia di morbo cioe di malatia il q̃le cōcubito nō e da
fir troppo desiderato ne in tutto da fir abiecto cūciosia che el
se affaccia la generatione p laquale la specie de li animāti si con
serua. Raro come dice Celso usando il cohito excita il corpo:
frequentamente usandolo solue. ma nota che el dixē frequente
te: non per numero. ma per la etate et per il corpo. El cohito

nō e iutile a colui: & a la uoluptate si affa colui che none seguitato da alchuno languore: o uero da ueruno dolore Pegiore e a usarlo la estate & nel autūno: piu tollerabile e lo iuerno & ne la pria uera. La nocte e piu sicuro che i fra il giorno: se tu nol ferai quando hauerai affaticato cū uigilantia ricuuta de recēti

Quello che sia da fare quando dal cōcubito ti leuarai.

Olui che ha bē padito expedito si leua la marina: & chui nō ha facta la digestiō debi ripossar si nel lecto & debi ridormire: se el fusse necesse che la marina auā ti tēpo di leuare: Debi prendere riposo dapoi: & nō si adapti ad exercicio ouero facenda alcūa: Et colui che a cariuo capo & mal stomacho: alui e da aduertire cussi la sera cō la maria dal freddo. Et quādo alcūo si leua dal leto debi stare un pochetto: & poi petēarsi li capilli i suso & igiuso: & i tale modo si dissecca la colera laq̃le hauesti cōcepta la nocte. Irē illauare li piedi & il capo auanti il cibo non e utile achi e sano: Li pergamenti dil corpo sono q̃lli che a le parte extreme fino cacciate bene forbēdo & asucando giouerai a la bocha & li giouerai cū multa aq̃ precipue la estate non serae se nō saluberrimo linuerno piu tēperatamente farlo al fuocho: acio che li nerui & li sentimenti p rigore nō fussērō offensi & se obstupisseno: Mouere il corpo se el fusse stiptico: & se el fusse troppo largo hauere rispetto: & sel fusse troppo corēte questo aspecta pprio ali medici. Per la quale cosa da loro si de q̃sto come etiā degli altri medicamēti li quali appartēgono a curare la ualitudie si adimandi cōsiglio & ragione da me solamente serano posti li capituli quando intrauigiero in ele pprietate dile cose: & perche di la uoluptate iudico hauere parlato a supplimento: laquale grāde & solida

serae cōperata: se da li deffectuo si aduertirāo a p̄dure quelle co
se che secūdo natura sono & modestamēte quelle abbracereino.

De la exercitatione dapo il sonno.

Olui ilquale ha bē padito: come dice Celso: faci ma
giore exercitatione: che colui che non ha ben padito:
ma le gran differētia da uno citadino a uno homo di
uilla: & da uno homo darne a uno che studiassē in scientia: Le
exercitatione sono da tuore secōdo le cōditiōne dile nature &
& secōdo li exercitii di studii. Le cazasone a li uilani & a li sol
dati sono pertinente: i pero che queste hano certe similitudine
cum larte militare & cum li rursoli. Cōme si uide le opere di
uilani quasi si asemiglia euertendo & depredando in luoco di li
inimici. Relegasi lo oxelatore: ne sia dispiciato il paisare: an
cibuegli che sono dediti a le scientie debino chiaramente legie
re le lectiōe sue: & dapo debi molto chaminare non sotto il te
cto ma inel sole se il capo il patisse. Adopise secūdo li costūi d
li maggiori: in chaulchare ornare. orti & cōzare pomari cōdu
ca & adapti li riuoli: meti di li arborseli: piāti di le herbe odo
rifere & aromatiche: rōcha: calma: pigli uceli cū il uisco & cum
la ciueta: debi curare le case di le haue debi nutrire ucelie da cā
tare Habia q̄lche piscia o lochi doue possi habilmēte piscare.
Vadi a le piace faci le sue agēde parli modestamente di le cose
publice di la republica. Et se el s'era bisogno etiam si adoperi
p q̄lla. Deinde ritorni a casa & se le assueto almāgiare do uolte
al giorno debe assūere il cibo suo moderatamēte. Nō debi suf
ferire fame i po che genera flegma inel stōaco. Et q̄sta āpo piu
facilmēte sustēneno q̄lli de megia etade et meno li giouani &
li puti p niēte nō la uolēo: & q̄lli che sono reducti i uechieza ēē

nō la patiffeno p regione di le forcie. Le ancho da guardar si di mangiare se nō ha: appetito acio che quello che riceuemo a robore & forteza dil corpo: tutto si conuertisca in forze di malitie & i pernitiē dil corpo: laquale cosa certe suole aduenire al stomacho crudo & repleto.

Quello che sia da obseruare in uita ad la uoluptate.

S Criuere ho istituito de li obsonii & de li apparecchi de li nostri cēdi: & maxie di qlli che inella corte romana uxiamo: & da poi ho deliberato quando prima hauero tocato le cose qle la ualitudine di lhuomo si affano. Adōche tutti li cibi nō cōferisceno a tutte le persone: ma come sono uarii elementi: & cussi sono uarii li appetiti de li homeni per li hūori. Varii etiā sōno li gusti: & p il simile diēno ēēre uarii li cibi: a cagiōe ch qlllo che si cōuiene: quello fa buono: quello che nutrisse a ciascuno secundo la cōuenientia li sia dato. Nō uoglio che alcuno mi faci auctore: che ueruno debi māgiare cosa che li faci fastidio: che li nuozza: che lo crucii: ne ācho che lo occidi. Ma ciascuno si pēserae che cōplesione sia la sua: & secūdo la cōueniētia: & di ql la gieneratiōe di cibo receuerae che li possi nutrire il corpo sēza molestia. Et ricorderassi ciascuo di quello dicto di Socrates cioe: Che noi debiamo māgiare p uiuere ma nō dobbiamo uiuere a fine solo di māgiare. El corpo cū ilquale tutti siamo sostenuti & uiuēo di qtro hūori chiaro si cōsta ēēre: Adōqha i se sā gue colera rossa ala qle li dicemo bilē. Atrā bilē dicemo ala colera melanconica. Ha etiā in esso flegma a laquale in latino diremo pituita. La sedia dil sangue il figato o uero le interriori a li mali si appellāo. Ineli mali circha al core fa la sua residētia la cholera rossa: & maxime inellato sinistro inella fiele fa la sua residentia inella sua casa la cholera rossa predicta. La

Pituita cioe la flegma cōturba il capo: & il stōacho: & da quel
luoco poi descēde nele rene & inela uessica cū piculo di l'omo
Il sangue calido & hūido si acōparato a la prima uera: & la co
lera seccha & calida si cōparata ala estade. La malāconica secca
& frigida. si acōparata alo autūno. El flegma frigido & hūido
acōpato a liuerno: Et q̄lla medesima pportiōe hāno q̄sti hūori
cū li elementi: li q̄li etiā crescēo secōdo li tēpi Accresce & multi
plica il sāgue nel corpo hūano da. viii. di di feuraro fin a di. viii.
di magio. Per la q̄le cosa le da usare boni & tēpati cibi. Le da tu
ore alcūa cosa de li cibi. & agiūgere al beuere: unde si uole beue
re moderatamente uini chiari cōe si cōuiēne & poco. Le da usa
re carne & herbe i uiuāde: & e da passare alq̄to piu oltra: cioe a
li arosti & a li aleffi. Venus a q̄l tēpo e sicurissima a usare. Le
uassi la colera da. viii. de magio fino a di. viii. di agosto. Alho
ra e da usare cose frigide & hūide. Et e da lauorare piu tēpata
mente carne arosta la magior pte nāti al cibo: & cussi e da usar
ne poca. Sia il beuere tātō raro & poco: che solamente lo extin
gui la sete: & non brusi il corpo. De uenus alhora e dabstiner
si al tutto. La melāconia dūa il corpo da di. viii. di agosto fino
a di. viii. di nouēbre: Alhora e da usare cose acre & garbe: e da
lauorare meno. Da. viii. di di nouēbre fino a. viii. di feuraro il
flegma o uero Pituita che piu tosto si appellata: alhora regna
Il māgiare alhora piu si cōuenien assai che da altri tēpi. Meno
beuere: ma uini chiari & smeradi: usare piu pāe dil usato Car
ne piu tosto aleffa che arosta: poche herbe A q̄l tēpo di l'anno
debī usare tutte le cose calide: usādo tamē sempre la ragiōe p
tinēte a li corpi. Venus alhora non e piculosa a usare. Chi q̄ste
cose cū diligētia obseuerāno: nō attribuisca ad me ma a la na
tura che amaestra a q̄llo che gioua: & q̄llo chi nuoce: & tutto

lāno facilmente obtigneremo uita scolumē cū piacere & dile-
cto: & q̄lla passaremo sēza hauere bisogno di op̄a ne idustria
di medici. Nō restarēo di dare questo amacstramento a tutti:
che p̄ troppa cupiditate di māgiare: cōe a molti aduēne che nō
bene comasticato il boccōe il tragiotoeno. Et de q̄ p̄cede che lo
affaticato stōacho inela decoctiōe: cū dolore circa al core p̄ il ci-
bo crudo eructa: Macia & trida adōq̄ il cibo q̄to piu diligēte-
mente sia possibile. Et p̄ questa ragiōe inel padire le cose trite
grandemente & cum modo mirabile si aiuta il stomaco.

Di il cocho.

L cocho debi hauere larte & lōga expiētia: & i essa sia
docto: patiēte di le fatiche: & che i quella cosa el desi-
dera fir laudato grādemēte. Cessi da lui ogni s̄q̄lore
& spurcitia: cognosca le carne che li fino ap̄sentate. & di pe-
sci: & di lherbe la sua forcia & la sua natura acio che lītēdi q̄llo
che debi fir arostito: & quele aleffo: & q̄le frite. Sia caldo & so-
licito a cognoscere al gusto: & cū lingiegno nō solo quello che
sia salato: & i s̄pido: ma quelle cose che sono da sapiēti & qua-
le de fatui. Hio ho conofuti i nostra etade li māgiari dal prin-
cipe di li cuochi: dal quale ho hauuta la ragiōe da fir facti li ob-
sonii: & preparati le bādiose & sia il cuocho: se le possibile simi-
le a quello. Nō sia guloso & papatore: cōe e Marsilio todescho
che quello che il suo patrōe douesse māgiare. et lui primo a co-
miciare et deuori.

Di preparare la tauola.

Ecūdo il tēpo di lāno da preparare la mēsa: lo inuer-
no i luochi serati et caldi la estate in luoghi freschi et
ap̄ti la prima uera i albergo grande et aspgi sopra la
tauola li fiori: linuerno se faci sūigatione odorifere: la estate sia
scō pauimēto di fronde di arbori odoriferi di uite et di salice:

lequale asserate i sieme spirino odore: et rendi il luocho fresco et recente. Inel autūno le uue mature peri et pōe apicati cū filo: Biāchi siano limappi: cādidi li mātili: acio che se nō fusseron biāchi e mōdi: gienerasseno fastidio: et tollesseno lappetentia dil māgiare: Coprino li seruili leti: et espediscano le facende sue comesse: acio che nel aspektare nō sia scō rīcrescimēto a li cōuidati. Preparati sīāo gli altri uasi furbiti chiari & rispīdēti & siamo uasi di terra o uero dariēto. Queste cose ēt piu auida mēte excita il residente a ala appetētia.

Di il sale.

I Ale si richiede nela mēsa: acio che nō pari insulse et de saue le uiuāde. Vnde noi dicēo fatui et mati a gli homēi et īsipidi che i loro nō hāo dil sale cioe īgiegno tratta dal uocabulo greco che uoltata dasea. i. s. La forcia dil sale e ignea ipo che q̄llo che la toca neli corpi astrigie dissecca alliga & li corpi morti se la salitura si scā ali tēpi: optiamente si cōseruano: cōe di psuti et de gli altri salumi uediāo: Cōtra certi morbi uale molto cōciosia che labrusi: repurgi: extenui & dissolui: al stōacho tamē nō e utile: saluo che i excitare la auiditade il suo imoderato uso nuoce alfigato: al sangue & ali ochi a certe piaghe & morsi uenenosi posto gioua. El sale che tu sei p māgiare a la tauola sia biancho & mūdo cōe il uolaterāo i etruria cioe inella marcha.

Dil il pane

I Ntra gli altri fructi che sono stati trouati ad uso de gli hōi: il frumēto e utile. Di la specie dil q̄le secūdo celfo se hāno halica cioe spelta orzo. Tisana. cioe farina dorzo hamilo cioe āido. Formēto. siligo cioe segala. Adoreū cioe faro che p li antiq li diceāo adorem; dal qual si dice adorare: im

po che la gēte di libia offeriuāo a li dei inelli soi sacrificii lo ado
reo predicto Ma niūa sorte e piu fertile che il formēto: ne piu
suaue: o uero che piu nutrica: & maxie se el sia di colia: & i di cā
pi piani lorzo si reputato poi il piu nobile dīle si uorrebe semi
nare i terra secca & soluta pche tosto si maturisca & per la sua
gracilitade li calami o uero le chāne di la paglia soa auanti che
glialtri frumētalī. Di q̄sto la polēta cū aq̄ facta p li ama lati e
meglio che di pāe: Il siligie uenne d affrica: il pāe di laq̄le li an
tiq lo laudauāo ma io nō credo chel sia simile a q̄sto che si usa
inela etade nostra. cūcio sia che niūa sorte di pane che si faci sia
mēo suaue che q̄sto & che la auiditate dil māgiare mēo utilmē
te opria. Adōq; q̄ exercita la pistoria togliō faria bēchefaria tra
xe il nōe dal fare faria dico de formēto bene maciata & cū il ta
mixo o uero burato sia tracta la faria de le remole laq̄le farina
meterai inel albuolo o uero uāduia o uero pāificia bene assera
da da li ladi & in essa posta aq̄ calda & cū sale cōe si fa i italia.
Se tu habiti i luoghi hūidi apechiala cū il formēto cioe leua
mento la farina bene adiutādo li cōpagni fino a la sua crassitu
dine cioe a la sua fineza impasti cū laq̄le cōmodamēte farassi
il pane. Guardisi il pistore di mettere piu ni meno leuamento
di quello che si cōuiēne ipo che p troppo fermēto il pane si fa
ria acro: & p poco nō si leuarebbe: & p questo faria piu graue
al padire & nō ben sano ipo che el stringie il corpo. Il pane be
ne cocto inel forno nō del primo giorno ne di formēto troppo
nouello sia il pane ipo che el nō nutrisse cōmodamēte & tarda
il padire.

Di le pince o uero fugace.

i Mpaſta quel medesimo pistore tāta farina cū aq̄ cal
da q̄ta sia assai a fare una piza o uero fucacia: & ipa
stata li meti dētro di le semēze di finochi & fetolie di lardo o

uero butyro: o uero olio dapse tamen: & non cū le cose predi-
cte: & di nouo impasti tãto che tutto si faci i una massa: dapoi
la pōzi cum la mano o uero cū uno steco: & in forno le meti cū
il pane o uero sul focolaro soto il textu & cinere: cioe a un mo-
do o uero a laltro: copta cū carboni la cuoci: Fassi etiã de altre
forte pice senza lardo: & dādoli il sale olio & fenochi: & sotto
la cinere si cuoceno. Lasso le pice longe leq̃le dil pane cum il le
uamēto che nō sia anchora cocto si fano cūcio sia che le nō sia-
no di alcūa dilectatiōe. Sono etiã & alcūi liquali pōeno li oce-
leti inel pane cum caxo fresco & grasso dapse di li uceli: & i for-
no i sieme si cuoceno. Quello che sia da māgiare nāti pasto:

E da fir obseruato lordine nelo assumere li cibi: cūcio
1 sia che tutte le cose che mouemo il corpo: ciascūa sia
di piccolo nutrimēto: cōe q̃ si le pōe per alcūi piu sicu-
ramēte & piu suauemēte p priō cibo funo māgiati. Agiōgo et
la lactuca: & ciascūa cosa laq̃le cruda o cocta cū aceto & olio
si māgia: li oui freschi da sorbire precipuamente & traemata
lequle noi li dicemo bellaria cum specie & pignoli: o uero cum
miele o uero cum zucaro appechiate: neli conuiuii per como-
da cosa si appresentate.

De le cerase.

E li pomiferi arbori apresso di noi la cerasa o uero co-
me a Seruio piace la Cerasia li piace a nominarla: pri-
mamēte si maturiscono. Et priã etiã sono da māgia-
re & da fir poste a tauola. Per questo. L. Lucullo dopo la ui-
ctoria mitridatica: nellāno dila edificatiōe di Roma Seicēto
& octāta i italia fu aducte & uxate: di leq̃le ui fue tãta uberta-
te che dal mare oceano fine in bertagna puenerō. Dile Cerasa-
re alcune sono garbe alcune acre alcune dolce. Le acre stringe-
no il corpo: exaspan il stomaco. le garbe iduceno flegma. le

b

flaue cioe le dolce la colera iprimeno extigueno la sete: induce
no desiderio di māgiare. Le dolce ueramente sono contrarie al
stomacho: li uermi & humori putridi generā inel uētre. Deuo
rate la matina quando sono fresche: le mādole di le sue osse fan
no mouere il uentre & la urina. De li susini.

a Le grāde turba de susini: come dice Plinio & da certi
colori hanotrato il nome suo: cōe sono bianchi & ni
gri. Da la similitudinē dil colore come sono ordearii:
cussi dicti dal colore dil orzo. Da la uiltate alcūi sono dicti asi
narii: Da gēte aliene alcuni etiā sono dicti Arminiaci liquali p
lo odore peculiare cio odore grato: finolaudati: damaschini so
no longi & neri: dicti da le citate di Syria da damascho hanno
aducto il nome: & sono piu che gli altri prestati & piu saluber
rimi. Niuno arbor per adoptione: cioe pdocte de natura in si
tiōe facilmente inella natura & famigli di altri arbori passa Mi
rauigliaffi Plinio che da Catone non si faci alcuna mentione dil
susino: cōcio sia che susini saluatici nascono i ogni luoco: luxo
di li susini e auanti il cibo se il corpo e moderato: citā cioe fāno
la colera molifica la uoluprate al sitibundo tole uia li susini &
li pomi tuti: come le crese & li peri: & gli altri ricolti cum li pi
coli & in la melle posti si che luno non tochi laltro si conseruan
longo tempo.

De le more.

i L moraro satiuo cioe dōestico tardi inuechia: in egypto & in cypro producono fructi di abūdantissimo
succo: & sono di tre colori. In prima nascono bian
chi: dapoi diuiene rosse: tertio si fano nigrissime: quasi riguar
dando il core dil sangue dila giouene Tisbe degypto. La mo
ra matura ben che latendi alla humiditate & caliditate: poco ta
men nutriscono: sono aduersarie al stomacho impero che in es

so tosto: si putrefanno. Ma perche fāno il corpo solcito: sono da mangiare per primo cibo: impero che mouēno la urina: & tenute in aqua fresca extingueno la sete. Sono etiā more che nasceno di le roue sule ciese. lequale li medici le ufano in medicina neli pigmēt: cioe nele spiciarie in le medicine A uolere cōseruare longamente le more fresche obseruarai questo modo. Il succo di le more exprimerai & messedaralo cum uino cocto & i uaso di uetro il meterai: & poi ui pōerai le more fresche nō molto mature: & longamente le conseruerai. De li meloni.

I meloni da li pomi meloni parēo differenti: impero che questi sono quasi rotūdi & affondati: & quelli sono longi: & assimigliansi al pomo citrone. Et inuero non multo sono differenti: cōciosia che li melōi da li pomi meloni facti. Dice Plinio: che quando sono maturi: si lassano dal picho. lo daploro: quantumcunq; non pendino. Grato e certo luso dil melone e uero che difficilmente si padisseno: per la sua frigiditate messedata a la humiditate: il melone tamen leuata la scorza: & gitate uia le semēze: & dato a māzare scaccia li ardori dil stomacho: il corpo humilmente molifica: & e da mangiarlo cum stomacho purgato: per respecto che facilmente i essi li humori si conuerteno: & recarda la concotione: liquali se ritroueranno predominare a li cibi nel suo receptaculo. Perq̃ sta cagione da li nostri maiori e stato cōmādato: che noi mangiamo li meloni a degiuno stomacho: & dobbiamo sopra sedere da laltro cibo dummente che li sia andati a residere in fūdo del stomacho. El suo usarli nuoce a li nerui qualli humectando prouocano tamen la urina: purgano le rene & la uesica agiogendoui le semenze. Sono alcuni che dicono ia malitia di li meloni in beuanda si scedata: cioe remediata: & scaccia-

ta da Iossizachare: cioe da q̃llo siropo cusi dcō o uero da lo oximelle: cioe dal siropo. Alcūi dicono laqua cōe Auicena p̃pone altri il uino. Io sēto cū la natura laquale doppo il māgiare dil meloni appetisse uino optimo il quale e quasi certo antidoto: cioe la medicina cōtra la frigiditate dil melone & dil suo rigore Albino impatore tāto li dilecto questo fructo che cēto p̃liche di campagna & diece meloni ostiensī mangio ad una cena.

De li cucumeri.

A forcia & la natura dil cucumero primo seria stata da explicare: cūciosa che Plinio dica li cucumari per grādeza excedēti dicono fir chi chiamati meloni. Io cōfesso hauer errato p̃ il grāde piacere chio dil māgiare meloi. Adhora ueramēte nō solo a li cucumeri ma ad ogni mangiare li hauerei antiposti sempre. De li cucumeri uī sono de tre generatione. Il maggiore e il liuido & meno noceuoole pero chel solue il corpo: & p̃ la sua frigiditate la estate precipue pare essere acōmodato al stōacho. La sua foglia trita cū il uino e apta a medicare le piaghe di le morsure dil cāe. Le sue semēze cū il uino dolce date ibiuāda subuiēne a chui hāo mal di uestica. El citri no il q̃le i nostra etade dal colore citrillo uīe chiamato: genera frigidi & nuoceuoli hūori: dōde le febre autūnale nascēo p̃ che stāno nel stōaco piu di q̃llo che bisogna le somēze di q̃sto trite & date a beuere adiuta q̃li che hāo la febre: dūmētre che le extingueno la fere. Lo anguineo piu nocētissimo che tutti e. On de dritamēte dal angue: cioe serpēte traxe il nome: la forcia dil quale Columela in questi uersi explica.

Liuidus at cucumis grauida: qui nascitur aluo.

Hyrtus & ut coluber nodoso gramine rectus.

Ventre cubat flexo semper collectus in urbem.

Noxius exacuit morbos estatis inique.

Quelle doe generatione di sopra leuata la scorza & tracte le semenze: tagliati in fetoline: cū sale olio & aceto si māgiano: Sōno alcuni che a riprimerli la frigiditate li aspergieno cū specie. Lo anguineo heruso: cioe el lōgo: q̄lloro liq̄li maxime si dilectāno di pomi & di herbe abraxa la scorza legiera cum sale solamente se li deuorā. Li cucumeri Tiberio principe rāto auidamente li desideroe: che cū ogni arte li cercaua di hauere etiā dal tempo che non era iua saxone: Questi quando sono teneri che una femina sia menstrosa & li tochi al primo tohare li occide tāta e la forcia dil suo morbo.

De li chrisomali cioe Armelini.

Chrisomali io credeua che fussero quelli liquali uirgilio chiama pomi dorati & etiā theocrito el suo uerso unde Marone tradusse li uersi. non sona essere quelli i tra li codogni questo da Plinio si ānumerato. Che io lo appelli piu dorato che questo nō il so troppo bene. ma io credo che mossi dal colore lhabino facto. Fa adunq; che il sapore si senti tu uoli chio credi che questo sia il uero. Il primo cibo e questo precipuamēte a napolì: liquali sōno in precio cū lo aneto & cū lūa passula: o uero cū uino smerado: o uero cū deffectato melle cioe purificato melle: mēno nuoceno al stomaco. Doppo il cibo ueramente tosto tende a la putrefactione gienerā flegmatici humori.

De li fichi.

Igari sōno soli fra tuti gli arbori che nō fioriseno: dil lacte produceno il fructo. Di questi ui sōno di uarie generatiōe. Sonou i fichi biāchi deli felici. Cōtra q̄sti ui sōno fichi neri dila infelici arbori. Li arbori felici si tienne che siā la Quercia: lo Esculo: lo elice: il Ruber: il Faggio: il corillo la sorbola: il Pero: il pomo: la Vite: il Susino: il Cornolaro: il

b iii

Loto e & chi ha dal luorho: Cotogni da la citate di tiria hã pre
so il nōe La prouincia dicta Aphricana e donde la tolse il nōe.
Hio arbitro che q̃sta sia quella di laq̃lle Cato cercãdo la tertia
guerra di Affrica anxioso i el senato porto il pomo: & adimã
dando ad li padri cōscripti: & maxie a quelli liquali pareo che
a la uirtute romana nō fusse da abandonare la impresa di car-
tagine: dicẽdoli. Quanto tẽpo pensati uui che q̃sto pomo sia
stato tolto dal suo pprio arboro cūciosia che el pesse cẽre fres-
cho ifra gli altri freschi. Voglio che sapiati che el fu tolto di car-
thagine anchoi tertio giorno: tãto apruouo a noi habiamo lini-
mico. Subito fu roto guera la tertia uolta ali Cartaginẽsi: ine-
laq̃le Cartagine che gia fu emula di romani fu disfata. Sõnou
etiam di q̃lli liq̃li da li iuentori hanno tracto il nōe cõe li liani.
Calphurniani. Põpeiani. Sõnou et di Serotiei precoce: biffere
duricoric liq̃li alcui presto si padisseno: & altri tardi altri che
do uolte lãno producẽ fichi: altri che hãno la scorza dura. Son-
nou etia di numidici: & di marsici: & di carici: di grosseti secũ
do Macrobio fino appellati figi: liq̃li nō si maturiscẽo. Albino
parlando di Bruto disse: li grosseti mangiaua cū la miele come
pacio. Fichi freschi cūciosia che a la caliditate & sicitate rẽdino
& maxime li maturi nō nuoceno. Benche tuti li fructi generan
mali humori. A li epilentici cioe q̃lli che cadeno da la bruta: li
fichi sechi cõferiscẽo al pulmõe al pecto: ala gola: al cataro exaf-
perato molifficãno: le opilatione dil figato & di la milza apri-
no scaccião li humori grossi dile rene: & di la uessica: il sangue
corroto caccião & riduceno ala pelle: tamẽ ad usarli spesso ge-
nerã pedochi. Li fichi coti abũdano di pernitiõsa hũiditate: &
p questa cagione a niuno modo si pōno deficare. Q uesto fru-
cto per sua natura ha q̃si duo fece in se: dil quale molto si dile

Et Augusto Il grā Pōpeio: mitridate supato & uincto: trouo
inel suo scrigno scripta di sua mano la cōpositione laq̃le rice-
uuta si tenia sicuro tuto q̃llo zorno cōtra ogni ueneno: & sen-
za piculo in colume si riputaua: inelaquale intra una noce: duo
fichi sechi: ruta foglie. xx. una grana di sale: tutto insieme si pi-
sta & bene incorporate adegiono si mangia. Sōnouiet di capri-
fici: di generatione saluatici fichi: liquali mai si maturiscono.
Fichi cū peciole longhe q̃ro fare si pono: & che nō siāo streti ne
machati cogliēdoli freschi li cōseruerai inella melle lōgamēte.

Libro secundo.

Oloro che di la agricultura scripseno: disseno che lar-
boro dal fructo era cussi differēte: cōe il fructo da ler-
ba. Le adūq̃ il fructo q̃llo che nō cresce a la iusta grā-
deza di labore. Di statura e simile a molte herbe: ma el nō mo-
re & non sicca cōe lherba: ma le cōtinuo: & da il fructo dicemo
che nasceno li fructari. Li fructi poi sono stati diuisi in quatro
parte. Li azini: cioe li grani hāno dicto essere una parte. Grane
di elera: Grane di s̃abuco. Grane di ieuoli. Grani di pomi gra-
nati. Aggiungessi etiam le more: & ciascaduna altra cosa che a q̃-
ste siano simile. Intra le Bacche cioe pomelle il fructo di lauro
Le Oline: Le Cornole lore: cioe lauade liquali se chiamano fa-
ua suriana. Mirtella: lentisco & tutti li simili annumerauano.
Intra le noce tutti li fructi che de scorza dura son cooperti: &
dētro hāo quello che e buono da māgiare Vltimate diceāo tu-
ti quelli fructi chi di fuori hāo quello che e bono da māgiare &
dentro hāno incluso quello chece duro: siano dicti mali: cioe
pomi per questa distinctione alcuni affirmano il persico intra
li mali: cioe intra li pomi e da fir annumerato.

De li mali cioe pomi.

b iiii

I li mali: cioe di pomi hora e da dire: & maxie di q̄l-
d li che nāti pasto si māgiano. Li garbi & stiptici sono
piu sicuri di mangiare dopo il cibare. Le generatio-
ne di pomi sono molte di li q̄li al suo loco dirassi: li dolci: e to-
sto si maturiscēo: come sōno li orbiculati: li prechocii: li molti
meli: liquali tutri quasi il stomacho: & il corpo mouēno: p pri-
mo cibo sōno da mangiarli. Li discoridi liquali si appertengo-
no a li pomi dinstate: & questo fu sentito di loro cioe: Credeffi
che li nutriscono il flegma: excitare ardori di fele: mouere inflā-
matione: a le pte neruose per niēte conuenirse. Galieno āpo p-
nuncia che tutti nō sono da reicere: ma solo quelli che sono de
sapore a quoxo: o uero aspri: & acri li dolci ueramente & matu-
ri & tuti quelli che linuerno si cōseruano suamente sōno odo-
riferi tolēo le inflāmatione al stomacho ad li nauseati succori:
& inducēo appetito Ma li pomi tamē fino riprexī p essere fri-
gidi & humidi & il succo suo espresso facilmente passa in aco-
re cioe in sapore di acresta. Per questo rispetto alcuni hano iu-
dicato che questi simili fructi māgiandoli nanti posto non no-
cino achui hano buon stomacho cunciosia che li humidiscano il
corpo & refrescano li dolori circa il chore

De li peri.

A natura di peri. Dioscorides dice & essere stiptica. &
I impero pistati & imposti al bisogno auertisceno ad
tuti li impeti di li humori che incoreno itagnano il
sangue fluente di le nare & dile piage. Di questi alcune sonno
dolci: alcuni aspri alcuni acri. Quando sono dolci & di aqua
richo & soluto sapore sonno intra il calido & il frigido come
sonno quelli piccholini & odoriferi e dolci liquali Plinio uolse
che fusseno chiamati superbi. Nāti pasto sono da dare. Que-
sti noi in lingua uernatica chiamāo moscatine p il suaue odore

Siano date etiam di simile a queste se ui sonno. Li stiptici & li acri diliquali ui sonno gran turba sian reseruati doppo il cibo alla secunda mensa: ipero che tolti nantí cibo sōno stiptici & stringeno laquale cosa alla ualitudine e cōtraria. Elle annotato etiam li peri ultra agli altri pomi nutriscono il corpo. Certo inel pero e gran forza: & non solo inel fructo ma etiam inel le radice & inelle foglie. Cunciosia che dili fungi & di li boleti non paditi se in essi fusse qualche uenēo iel toleno. Le foglie cocte sōno medicia a certe piaghe. Le semenze di peri trite cū la miele & date adegionio il dolore de li interiori submoue. Apparechiansi li peri per tātí modi quāti si fanno le uue li pomisucini p̄fici codogni. Li pomi tuti comodamēte si cōseruano se li pomari hauerāno fenestre poste in facia di austro uolgendosi uerso al septentriōe. Si diēno distēdere sopra strami o uero paglie accio che per troppo hore ilquale si leuasse per toccarsi luuo cum laltro non si marcisceno. De la uua.

Velli liquali la uua q̄si dicēdo uuida p̄ la abūdantia dil hūore. anotarono la etymologia. dicitamēte mi par che habio facto. cūciosia che di essa ne essi maximo humore. il q̄le priae mosto. & subito ripossato si appellato uino non ardiro a dire che la uua nasei de arbore: cōe fanno li fructi. cūciosia che chiaro el non sia arbore & a quella medesima iurria seria adirli arbore. Tegni adūq; certo meglio cōe cosa preclara. ne ancho cōe ad alcuni piace nel numero di li acini si debi ascriuere sia consentito: cōe sono li grani di elera & grani di samburo: ad q̄iti al tuto seria dissimile. se da le cose uinacee lamāchasse. laquale cosa facilmentē si potrebe fare se tu imiterai Columella. Fenderai il maleolo: cioe il fusto tra un nodo elaltro si che non siano ofese le giemme cioe li ochi di fusto & li tra

rai tuta la medola: & dapoí lo cõpõerai ísieme & aligerai: sí am
po che tu nõ aligi le gẽme. & dapo íterra al damata la meterai
& la saperai & alquãto la hũiderai o uero arigierai: nascuta la ui
te ti p dura uua senza succo: la aminea da la regione e cussi dí
cta. li aminei foron doue gia fu falerno. la appaia dal epo: la
bumascha dalla similitudie di le mamile di le uache: le Mareo
to le precore: Nomentanee: Precie: Psichie: lagee: leqle etiam
leporie si põno dire. Sõnouí etiã di molte altre sorte leqle ãnu
merarle longo sarebe: dile uue che si maturiscono le piu uehe
mente sono le nere: & per questo il uino de queste e meno iucũ
do. Piu suaue sonno le biãche p laquale cosa il suo uino si tenu
to piu grato: intra tutti li auctori si conuiene li fichi & la uua
matura: & agli altri fructi: liquali crudi fino mangiati: sonno
meno salutifferi: & riceuuta p prio cibo quasi nõ nuoce. la uua
bene matura & che stata arcolta longamẽte o uero almeno che
p qtro giorni serae stata apichata: si mãgiata piu suaue & piu
dolce: & mãgiata non moue fastidio. Et frescha mãgiata il sto
macho: il spirito: il corpo de iflacione pturba nuoce al capo fa
letargio cioe mala infirmitate. Nõ sono li uinacei da mastigar
cõ li dẽti perche piu difficilmẽte si padisseno e fano piu catiuo
nutrimẽto: le uue che semetino nel uino dolce p seruarle cõe si
sole fare aggrauano la testa sono bone apresso ale apicate che si
seruano nela paya. Sõnouí che í aceruo: cioe í multitudie di li
uinacei cioe le graspe le cõseruino. Mãgiãdõe í festano il capo
& il stõacho. Giouano tamẽ nel strigere il corpo: & sono utilif
sime a quelli che sono defectuosi di excreatiõe: cioe dil spudar
di sangue. Verde í qsto mõ le conseruerai le uue che non sia
no machate rechoglieraí: & choceraí di laqua di fiume che dis
bogli il terzo: laquale meterai cũ luua í uno uaso bene obtura
to acio che nõ exali: & quel uase alogeraí í luoco che il sole non

possi itrare: & quando uorai hauerne la trouerai uerde: & se tu
uorai quella aqua dare p idromele cioe p siropo ad lo infermo
la potrai dare seruare iordegñi: & poi māgiādone excitā il sto-
maco alla auiditate ēt la laimbrusca: laquale li greci la appello
no ampelosagriam: di laq̃le accina cioe le pomelle desicāte fin-
seruare ala medella cioe medicā. La uua passa optia cussi far-
si puode. Colūella comāda che ricogli luua bē matura & quel
la precocere: & cruda acra o uero la uiciosa meti da pte & quel
la che e bona distēderai sopra tauole: & ispargile cū uīo & poi
assuta ad uso seruata: si usa ī molte cose. Le uue passule lauare
cū uīno: & precipuamēte a quelle che sono sēza le uīace cōe q̃lle
da corrintho & le narniense. auāti e dopo al cibo tolte: gioua-
no al stōaco & al figato. Di uua cocta inel lauezo o uero chal-
daria fassi sapa. cioe uīno cocto. dil suo puro mosto structo
idefructuarii uasi de fruto cioe. ī uasi de legno o uero di pie-
tra. El mosto adonq̃ decocto si chiama defructo. Donde de-
fructare uol dir chocere mosto. Al sapa cioe al uīno cocto. al
cūa uolta uīo cocto ī mediēa si dicto defructo usiāo la sapa ī
scābio de defructo cioe uīo cocto & maxiamēte q̃do mangiāo
pōo o pi cocte dopo pasto. Dili mali pūici cioe pōr granati.
Ono ēt certi pōi: de liq̃li nāti al cibo & inel cibo ma-
xie cūli arosti & fritti carne usiāo. Di q̃sti sono li mali
igranati q̃li ēt si chaimāo pūici de liq̃li ui sono mol-
te gieneratione lequale a hora annumerare sarebe supfluo. Ba-
stine solo a dire di le loro qualitate. Il malo pūico. cioe il po-
mo granato. la opinione di tutti li medici e che la forcia sua sia
stiprica. Pare āpo che ī quattro pte si possi diuidere. cioe li dol-
ci la natura arguissē che gli contegnino certa parte di calore. &
sōno da māgiare nāti cibo: bēche de li nasci certa inflammatione
laquale li greci la chimano. Li garbi al stōaco sonno

accōmodati: & moueno la urina: rīfrescano il polmōe: cōporta
no a le īteriore. Se quelli pomi parerano troppo garbi: cioe ne
li arbori loro: cū questa ragione li remedierai cioe cum il sterco
di porco & di hūano: & urina uechia a le radice sue: īrīgerai ci-
oe īspargierai: & ricuoprili cū la terra: & da quelli arbori poi
piu dolce fructo ricolgierai: toglīeno in loro certa megia uirtu
& forcia tra quelli dicti di sopra: & assumeno in se. li acerbi al
pigmēto che si chiama el stomaco sōno piu apti che al māgiar:
alhora sanano li uicīi di la bocca: di le nare di le orecchie: & de
li ochi: Dritamente adunque dīxeno coloro: liquali negarō che
li nostri corpi si nutricano cū pomi granati: cūcio sia che il suo
uxo piu si conuegni a la medicina che ad usarli in cibo. Quelli
che hano buono stomaco & ualido piu sicuramēte auanti il ci-
bo riceuerāno: che quelli liquali lhano debile. Reprimāo li ca-
lori: instauran il desiderio dil mangiare. Li accidi cioe li garbi
mangiati dopo pasto supprimen li uapori che ascendeno al ca-
po: il tropo calore extingueno: & hano quasi medesima forcia
come la coctione: quelli strucati cum le mane o uero premu-
ti cioe il uino di granati, ilquale in molti mangiari usiamo li
arendeno. Ultimamente la scorcīa di quelli pomi siccata & ri-
ducta in poluere e medicina a molti incōmodi: come e a quel-
li che il corpo hauesse soluto: cioe troppo largo: se tridata cum
uino dolce si data in beuanda: Sana etiam le piaghe ineli geni-
tali: cioe in ella uerga: che per calore fussen nassute. A conserua-
re li malī punici cioe li pomi granati: immergili inelaqua bo-
gliente & subito trarli fuori & apicali.

Di li codogni:
Oronei si dicti quando di li pomi parlemo: & non
cotoni: per auctoritade di Varrone & di Plinio e
manifesto: liquali cōmemoran li cotogni intra li fi-
ghi: lasso la opione di coloro liq̄li cidōi da cydoia citade di cre

te hão appellati: dōde & cydonia: lespicule cioe le sue fete sono
dicte. Cotōei adūche o uero cidonii o uero citōei: sono da chia
mare: Crudi & maturi a li dissenterice cioe a mal di fluxo: & ali
colerici & a quelli che di sangue execrati cioe che sputāo lo san
gue optiamente li si dato: aquelli che hāno il corpo soluto cioe
lubrico e largo: non giouano decocti: ma che li pdano quella
forcia dil succo constringente: & infusi preterea cū uino o uero
aceto al dolore dil stōacho: & alo fluore de li interiori uexari: ci
oe cōturbati oportunissimamēte cōferissēo & i gannano li desi
derii de li lāguēti che tiēeno che q̄sti representio & i specie & i
odore: La similitudine di ciascuno uino uechio. Possi seruare
lōgamente li pomi cotonei in questo modo. Ricoglisī sēza of
fensa cū li ramuli soi & cum le foglie acōciate in uase apto &
cū mele de fecato cioe purgato suffuso lōgamente durerāo uer
di. Cōfectare etiam si puono maturi in questo modo curati da
la scorza & in pezi tagliati trate fuori le somēze & in aqua cele
ste se metano. doue tanto si dēno lassare mutando ramen laq̄:
fino che la sua stipticitade habio pduta: & che guardādoli uer
so la luce siano ehari & rilucio. Siano dapossa elixati & mezi
aleffi: dil lauegio rotti & sopra il linzolo mūdo sopra una tā
uola siano distesi: fin tāto che laq̄ si assugi & in lauezo da poi
cū miele posti tāto boglieno che dil tutto siano cocti. Cocti
di nouo sul linzolo biācho li distendarai. & quasi secchi a lum
bra & non al sole. in la brunida li ponerai & sopra li infunde
rai lo miele bene defecato. cioe purgato & spumato. & tepido
A questo modo quasi si cōfetano le zuche: li cedri: li mali me
dili. cioe li pomi aranci. peri pomi. liquali molti inspargieno
cum le specie. come sono gariofoli. cinamomo. zenzero trito
& criuelato. Mali peponi, cioe pomi meloni. le sonde o uero

coste. la cōditura si suole fare in axedo. si macerā p quatro gior
ni & dapoī che alquanto nel linzuolo hauerano teleduto: mu
tado l'axedo dinouo cocerai: & di nouo nel līzuolo distesi: dū
mētre siano fredati: & inella brunita o uero pignata si poneno:
& sopra fuxo il miele: optimamēte si cōseruano. Queste si mā
gian inella priā mensa: cioe p primo cibo: In uariū tēpi si suole
no mangiare. Linuerno: il citro & la narācia: la estade le zuche
li meloni & li cotonei. Ma di li cotonei: q̄stae la uirtu sua: che
nanti cibo māgiati stringieno il corpo & lacōcot iōe & la large
za tuoleno al uentre: saluo se tu non li sfenderai in do parte: &
tracte le osse & sopra infuso il zucharo si cuocēo. Alhora il de
siderio dil mangiare induceno: & sumpti cioe receuti: diffen
deno il capo da le ebrietate. Dapoī il cibo ueramente sigillāo il
stomacho adiutano il padire: & moueno il corpo: se serāno tol
ti cū auīditade.

De el citrone.

i L citro o uero citreo cloātro: el chiamo malo persico
cioe pomo di persia: & appello lo cussi da la prouicia
Ma uirgilio imitando Homero cum lōga pīfrasi circūscripse
citro: i q̄sti uersi. Felicis mali quo nō prestantius ullū. Pocula
si quando sceue infecere nouerca. Miscuerūtq; herbas: & nō in
noxia uerba. Niuno certamēte dubita questo fusse dicto dil ci
tro: di il q̄le si trouano uarie generatiōe. Altri sono che la silua
mauritania pduce. Altri liquali in italia & in media naseno.
Tuti tamē sono differenti piu tosto inella grādeza che inel sa
pore: & q̄si tuti sono di una medisina uirtu & forcia. Sono odo
ratissimi: & girati ielle uestimēti occidēo le tarme. Da li q̄li odo
riferu uesta la cirosa: da Neuio si chiamata. Si generan i persia.
da ogni tēpo: altri fino archolti: altri in quel tēpo si maturisce
no. Tienfi et che inelli uenēi siano salutiferi: che triti cū uino &
beuuti la purgatiōe di le forcie sue guarēti tali oppressi. Non e

apo una medesima uirtu i tutte le parte del citro. Le scorze so
no cali de q̃llo che e dētro e semicido: cioe tēperato: & p̃ q̃sto e
manifesto che l'habi stiptica: forcia: aroſti & calide uiuande ſi a
choſtāo ad ogni tēpo. La eſtate ampo precipuamente: ipo che
reprimen la colera extingueno la ſete. inducēo deſiderio di mā
giare. A molte malatie la citrea forza medicia: ipo che le done
pregnāte da la nauſea le liberā. & trito e dato abeuere medega
el budello giētile. & le querele: cioe il brōbulare di li interiori.
Sono alcūi che tagliano il citro in ſetolini cōe il rauanello &
cū ſale olio & aceto cūciato il magiano. Di li mali medici o ue
ro citrei ad liquali il uulgo li dicono larāce: poſſidire q̃ſi quella
medeſima coſa. Ele il uero che ui ſono alcūe dolce alcūe gar
be. il modo da uſarle cum le ragiōe dice diſopra potreti guber
narui le dolce nāci paſto tolte dalqual tēpo ſi uogli ſi cōuiēe
nō al ſtomaco. & etiā le garbe ſe cum il zucharo ſarāno reme
diati. laq̃le coſa faſſi leuata la ſcorza & tracte le ſue cartefine:

De le palme. cioe dactili.

E palme naſcēo i multi luochi cōe al di dogi in italia.

In lochi maritimi di ſpagna i aphrica etiā ſene uedeno
terra ſabuloſa & nitroſa amano in iudea & per comādamēte
naſcēo & il fructo piū ſuaue & piū ubertoſo rēdeno a liquali
da la forma come lunga & inel megio dila ſchīna hanno aſſū
pto quaſi certo modo chio arbitro che il nome di dactili glie
ſtato impoſto. ilquale ſia ſimile al dedo i el megio di l corpo
hāno come una feſſura. laquale molti la chiamano il bolico
lo. & de li ſpargeno la radice quando fino plantati per quan
to ſi dicto. quella che ſara plantata ſenza el maſchio elquale
non ſe de plantare troppo da la longa ſe dice eſſere ſterile unde
ſe el maſchio ſera tagliato ſubito deuentano ſterili & non pro
duceno fructo. Li fructi di le palme naſceno nō intra le fronde:

ma ifra li ramifceli gioueni che effceno di l'arbore. La uirtu & rinforcia di le palmi cioe di dactili: e calida & hūida: migliori sono li bianchi che li negri o uero che quelli che rofigiā: diensī pelare uia la pelicula laquale diuide la carne da l'ossa ipero che mangiata il farebbe piu graue al padire. Itē sono da trarli l'osso: accio che non imitassamo alcuni homeni darne di alexandro liquali per piu auiditate māgioron dactili uerdi & si i'trangularono: li piu dolci tolti nāti cibo: piu facilmēte fāno la cōcoctione & moueno il corpo. Tamen ala spiengia a li denti & al fiato sono aduersarii: la palma: cōe dice: Gelio: e di tāta generositate che la nō da luocho ala pōderositade ma la si uolgie in suxo: & p tale cagione la si riputata per segno di uictoria cōciosia che gia la sia di questa natura che la non consenti a chui la uoglie ne a chui la opprime.

De la nespola:

On fu nespola in italia a tēpo di Catone: le radice di questo arbore si dice che si fanno profonde & large.

Per questo rispecto quasi sono inextripabile: le nespole le todesche sono piu prestante che le altre. le somenze di lequale sono austere cioe aspere & acre & le foglie non sono senza rpoprietate: auanti il cibo la nespola tolta grādemēte il stōach odissoluto astringe: il fluxo dil corpo i poche uolte fortissimo reprimēo per la frigiditate: & siccitate: a li dolori di dēti e medicia. Et la foglia sua etiā: & la scorza: & etiā le radice tagliate & imposte pūtate: a li feruori cioe nasciōe calide: e ad il rumore: cioe a la inflatione subuiene: fizzate & trite cū la miele la conduce acichatrice & piaga: Dil succo suo tolto cum uino: repugna ale beuande uenenose.

De le sorbole.

D le sorbole sono tre differentie: Alcune sono come li mali: cioe li pomi rotunde. Altre piu turbinare: cioe

accute di soro: cõe li pi. Et altre hão faciõe & figura di oui Fino
laudate le sorbule da li medici ple medicie piu tosto che p cagi
õe di mǎgiarle. Et quãdo āchora sono biāche: & megie crude: a
grauano il stōacho: & eussi quãdo sono mature cacciano il fa-
stidio: molifican le piage nasute nelli interiori. Laqua nelaq-
le ueramente le sorbule sono decocte data i beuanda conciosia
che a uino austero: cioe aspero: quasi cū il sapore imita la natu-
ra. Ali di senterici: cioe che hãno il fluxo: e medicina: La sorbo-
la dal sole macerata & i sapa: cioe in uino cocto cōfectata cõe li
codogni & peri secundo Catone dura longamente.

De la cornola.

E cornole lequale uirgilio le chiaman lapidose: cioe
petrose: pero che di fuori an poca carne: & dētro mol-
to osso abiano intra li accine: cioe intra le pomelle o
uero graneli: ānumerate: sumpte in cibo pocho nutriscono: tar-
di si conchuocono: & stringen il corpo.

De il persico.

Erliche nascono per tuta asia: & maxime i persia: don-
de anui trāsducte hãno il nome: ma questotardi si fa-
cto: & cū difficultate. Ma da poi in ciascū luoco spō-
taneamente pduceno. Parmi che narino fabule coloriche scri-
ueno questo apruouo li persii: nascere uenenate cū tormēto: &
p quella cagione Cyro lefecen portare de li in egypto accio che
quelli che non hauea possuti uincere cum arme. A lmeno cū ue-
neno li occidesse. Fingeno coloro accio la cosa pari piu uerissi-
mile le gypto da il sole & il cielo fussen mitrigate. Questa ue-
ramente dichiara Columella per questi uersi. Et pomis q̄ bar-
bara persis: Miserat ut fama ē patriis armata uenenis. At nūc
expositi paruō discriminē leti: Ambrosios prebēt succos obli-
ta nocendi. Agiunse tamen come e la fama: accio che al tuto la

choſa fabuloſa non pareſſe che fuſſe ſta creduta p̄ hiſtoria. Le
perſiche di terra rodeſcha & quelle di aſia lequale hāno li cogno
mi da le regiōe: da lautūna ſi maturiſcēo: la eſtatē precocie: ci-
oe fino tenute. Le dirachine in precio nātī le altre ſono freſche ſi
pono ſeruari cō queſta regiōe. Ellegi le meliore & mereli ī muo-
ra. & laltro giorno trali fuora & purgerale cū diligentia: & le
alogierai inel tuo uafe: & ſopra le ifunderai di ſale & axedo cō
ſaturegia. Il cibo di perſici per la humiditate & frigiditate ſua
fino tenute diſutile al ſtōacho. Toſto ſi marciſſeno: & cōuertif-
cono in humori flegmatici: Il ſuo uſo quello che negano li me-
dici li mēbri ſir nutriti a ephimeras: cioe febre dun giorno: fan-
no il ſuo camino: Maturi ampo ſumpti nātī cibo inducēo ap-
petētia moueno la urina: largano il corpo: leuāo la puza di la
bocha. Siccate & mangiate doppo paſto: ſe nō nutritiſcēo: tamē
ſigillāo il ſtōacho come ſi tiene ipero che aſtringeno: Sono al-
ni che dicono che le da beuere buono uino ſubito quādo ſe hā-
no mangiati li perſici nātī paſto: accio che preſto nō ſe putrefa-
facino: Nō ſi deprecia la opinione di coloro che dicono che
li perſici ſono da mangiare doppo il cibo tagliate in fetolie: &
poſte in buono uino amoiare: impo che la bocha di ſtōacho &
liorificii ſuperiori refrigerano. Ma queſto far ſi dee quādo ala
cena precedēte haueraī māgiati aroſti. Le foglie di perſici trite
& poſte ſopra il corpo on uero expelle li lumbrici: cioe li uer-
mi on uero li occidenno: quelle medefime ſiccate & puluere pi-
ſtate le piage freſche di cruēte piage aſerano. Le mādule di per-
ſici trite cum olio e medicina al dolore di lateſta.

Dil olio.

i L biſognarebbe hora la meſura & lordine a cagione
che a lo apparecchiare: & al cuocere di li pulmēti: cioe

di apparecchi: la ragiõe fuffe data. Ma perche tutti li obfonii: cioe le bādafione sono mixti di certi simplicii a questa cosa prinēti le prima da dire. Et priā di li ogli & etiam dil olio. Di li olei ui ſono molte generatione Cōditiui. Pauſii. Radio. Orchite: li quali di oliuitate optimamēte ſi apparecchiā: come dice Varro. Le ſalintini: termutie cōditine ſono piu grāde: & al māgiare optime cōe alhora le bologneſe & le picētine. Le acerbe ſi ſfendeno da uno ladi & da laltro cū il coltelino: & in aqua freda tāto ſi maceran: dūmente la amaritudine cū il graſſo ſi parti. Da poi i uaſo di pietra o uero di legno riſpoſti: ſupra fuxa aqua cū ſale & finochi & fuſti di finochi decocti: a tēpo ſi ſeruano. Mā gianſi cū peſſi & carne aroſte & fructi: accio che le leuino il faſtidio: o uero accio che induchino appetito. Difficilmēte ſi padiffeno: & ſono di puocho nutrīmēto: gieneran humori groſſi & glutinoſi: cioe graſſi. Tolti dapo paſto reprīmēno le exalatione dal capo. Di le laltre piu cōmodamente faraffi olio trāpetto: cioe col torchulo: come alcūi ſoglino o uero cū la mola macinato: che e piu utile: o uero cum la ſolea: cioe cum ſtrectore cū ligni che e piu difficile. In le fiſelle ſe arcolgie la oliua & macinaſſi & exprimeſſi fin tanto che ſono aride: & alhora non dāno piu niente. Quello olio che prima ui eſce: ſe el non ſara ſtato di oliue marce: & tropo mature & reſcaldate: e piu ſuaue da mangiare. Queſto Plinio il chiama omphacino. Omphax li greci appellao la uua mal matura. Laq̃le generatiõe di olio a la frigiditate & ſiccitate tēde. A cōſeruar le oliue uerde che i che tēpo uorai potrai fara olio: aq̃ſto modo farai. Tolve le oliue di ſarbore: le ſeruera i nela miele: & quelle trarai a qual tēpo uorai & farai olio uerde. Ma lo olio che di le oliue mature ſi exprime:

e piu grasso & di piu graue odore: tamen si riputato piu utile
che l'omphacino p le sue temperate qualitate. Tendi tamẽ a la
caliditate & ala humiditate: Varentare lolio tamen potrai dala
troppo grassenza: gitadoui dil sale: & serae piu grato trabendo
fuori dil fũdo la murcha cioe lafeza. Tutte le fece dil olio & dil
uino tendeno al fundo come di la miele a la sumitade di sopra
onde il migliore olio sta di sopra: pero che amale exalatione.
Il uino migliore sta inel megio dil uassello: & la miele bona sta
nel fũdo del uassello lontano da ogni fece. La forcia di lolio e
a fare caldo e forte il corpo. laquale cosa intesia p Annibale che
era per cõdure exercito cõtra romani a le trebie cioe a quelle cõ
trade inel tempo freddo di inuerno fece ongiere li corpi di solda
ti cum olio per scaldarli & fortificarli: & fu uincitore. Lo olio
contra li algori: cioe sfredimenti mirabilmẽte adiuta. Beuuto
a degiuno o uero occide li lumbrici cioe li uermi o uero dil cor
po li scaccia. Ultra di cio hassi per atidoro che el sia cõtra li ue
neni. Beuuto cũ aqua repida cũ uomito scaccia li uenenen. Sono
ui altre pluxore chosse dil ficto olio: lequale per cõsilio le pre
termeto impero che a le cose nostre nulla si affanno.

Di la miele.

Rãde cura & sollicitudine a le aue a fare la miele & la
g cera: & maggiore a cõseruarla. Onde Maro driramen
te le appelao scarfe Nõ sono giote come le mosche a
mãgiare tutto quello che puoteno hauere. Castissime oltra di
cio sono reputate. In luochi inquinati o uero che sapino de rio
odore: mai le aue ui si apponerano a stare. Se quelli che oleno
da unguenti: cõe che da frescho cõcubito puza come quelli che
di aglio puzano fino pũcti da esse & da li aluearii: cioe dali cor
pi liquali secũdo uarrone da cussi si dicti. Facto p eẽ ad unãza

fi cacciato. Hāno fra esse leggie a la similitudinē di optimo prin-
cipe: alquale tutte le cose fino differite. Questo ponēdosi a uo-
lo: tutte: il sequēno: & ritenutosi in uno loco: tutte il ripogono
& nulla ardisce uolare da luoco a luoco: si trāsferisceno. Mete
no cāpo cioe a li soi aluearii: cioe a li corpi di le buxe. Il natura
le pasto di le aue e la rosa: serpilo: apiastro: papauero: faue: len-
te: bisfi: occino: cioe basilico: piu tosto di queste ueramēte p ra-
gione la matina: dōde il miele & la fiore: donde la cera si face: ri-
coglio optio miele che si faci e q̄lla che si facta dil thymo. Per
q̄sto la miele siciliana & lo attico p tātō la corōa p labundantia
dil tymo & p la sua suauitate di la miele pōtica cioe di lacripel
lago & di q̄l di spagna: i el q̄le alcūi auctori descriuēo essere ue-
neno: nō si appartiene dirlo noi cerchiamo quello che a la uolu-
prate si affae. Mielle e cosa sola che sputa la sua fece a la pte su-
periore. Questo quāto le piu graue: tanto e piu pfecto. La mie-
le cōtra la uirtu di uino laudata: impo che questo quāto le piu
uech o & fresco e meglore: & quella quāto le piu fres ha cioe
noua & calida: tātō e piu apprezzata. Il cocto e migliore che il
crudo: i pero che el nō infla: o uero nō fa dolori circa al cuore: o
uero colera nō fa accrescere. Quella di estate e migliore che q̄l
lo di lautūno: a li corpi frigidi & hūidi si cōuēne: a molte mala-
tie e medicina. Nō laffa putrefare li corpi. Inelle cōfectione di
pomi: zuche. citrōi & noce e tēura optia. Al desiderio di la boc-
cha: & i molte uiuāde si affa molto. Di questo lo oximele: cioe
il siropo & lo hidromele: laquale quella medesima aqua cocta
in essa e licito appellarla si face: la q̄le si data quelli che hāno la
tosse in luoco di siropo: cōmodamēte molto io crederia etiam
che fusse facto di uino & miele: testimonio Plinio.

De il zucharo.

b iii

Vcharo nō solamente fassi in arabia & india: ma i scicilia & crete laquale cosa dice Plinio. La miele che di le aue si ricolto: dicēdoli miele al zucharo. E fragile cerro dūmentre el se stringie: o uero si sotopōe ad li dēti. Questo certo quanto e piu biācho. tātō e migliore: & certo q̄llo che di piu longa cāna tagliata si suole fare: dōde il migliore di tre o uero di piu cocte dicemo la sua foreia e calida & humida. Questo fa che bene nutrisse: gioua al stomaco: & molifica le sue exasperatiōe se dētro ui fussero. Ineli bilosi: cioe colerici: ampo facilmente si cōuerte inel humore che domina. Questo p quanto io arbitro: li āti qui lo usauāo solamēte i uso di la medicina. Et per questa cosa inele sue uiuāde non fano mentiōe uerūa di zucharo: Essi mācarono di certo da le grāde dilectatiōe: cūcio sia che ueruna cosa che sia data a mangiare non puode essere si defauia: che il zucharo nō la acōci. De qui e nascuto quello spesso puerbio. Che el nō e ueruna gieneratiōe di māgiare: che agi ontoui il zucharo diuēti insipida. Li q̄ facto il zucharo: agiōte mādule mondate & stare a moglio: & poi nete cum laqua: pignoli mundati: nocele: coriādri: anesi cinamomo: & altre molte cose imbellarie riducemo. Passa alhora il zucharo inele loro qualitàde: a lequale in confectiōe fira achostato.

Dil lacte:

i L lacte da greei penso che deriuasse. Il priō che di gli animali grauedi si molgie: si appellato colustro: & q̄sto si gitato uia: impo che el nuoce a quelli che lactāo Sono di quelli che pēsano la forza di la lacte sia temperata: & che el tendi alquanto a la frigiditate & humiditate. Et p questa cagione tiēsi che il lacte bene nutrisse: & gieneri molto sangue: cōcio sia che el sia sangue expresso di le ubere & mamille: cōfor

ta il cerebro al stomacho el pulmone gioua: accresce la gienitura: cioe il seme uirile: come ptutti li medici si tiene. Nō e ampo tutto il lacte che si mōgie di gli animali di una medesima natura. Lasso quello di le dōne: ilquale in medicina solamēte si usa. Il lacte ha quasi quella uirtu & forcia quale ha lanimale dal quale si mulso. Optimo si tenuto il caprino: ilquale adiura il stōacho: ruole le opilatiōe dil figato: larga il corpo. Inel secōdo luocho serae il lacte pecorino. Inel tertio il bubulo: cioe quel di uacha. Megliore e ala prima uera che la estade & meglio la estate che nel autūno: ouero ne la inuernada. Et e da beuerlo come lo esce dile mamille: o uero tepidato: & restare di reccuere altro cibo fino che el fara la residentia inel stomacho. Il coagulo: cioe il chao di lacte tracto & mangiato nanti cibo la prima uera & lestate meno nuoce. Impo che dopo il cibo riceuuto: cōe quasi solemo o uero subito si putreface: insieme cū lui tragie laltro cibo non padito ad ima. cioe al fundo dil stomacho. Itē le da ripofare da po che lhabiamo sumpto: acio che p lagitratiōe & exectio che si facesse: el coacesca cioe deuegnia agro. beuuto o uero cū zucharo ouero miele: si prohibuto da la putrescentia. Le da beuerlo a degiuno & purgato stomacho a cagiōe che el nō si cōuerri in quelli hūori liquali sono prīcipi inel receptraculo dil cibo li deprehēdino cioe arpigliō cōe facilmēte suole fare. Le ampo da guardarsi dal troppo uso dil lacte: impo che la subtilra de de li ochi rēde piu scura & debile & la predia iele rene & nela uestica genera. La aqua di lo lacte di capra che romane quādo e facto el formayo p medecina si usa: pero che la rīfresca el figato & il sangue che pharmaciali: faci la uia a purgare il corpo.

De il caseo

c iiii

Enche inel tertio cibo usiamo il formayo: tamē i que
b sto luogo e da explicare la forcia sua: cōcio sia che dil
lacte dil quale hora habiamo dicto si faci etiā in mol
ti māgiar da fir apparecchiati. li cuochi lo usano. Arpigliato &
coagulato il lacte nō cū molto choagulo cioe grasso ouero ca
po: acio che il caseo: come spesso & quasi sempre aduiene. diuē
ti acro per mano dil factore. & certo nō macilēta. cioe macra &
calda. ma temperatamente grassa ridotto in una balla di laue
zo inele forme o uero calathi o uero fiscelli sia posto. & sia tan
to exprimuto fino che quasi il chiaro sia uscito fuori. Salato il
caseo sia posto in luogo che lhabi alquāto di fumo. Et quādo
lhauerai riceuuto il sale & che el sia passato qualche giorno. &
che el sia dato a mangiare. nō serae cosa incōgrua La dignitate
di il caseo ella tuole da li luoghi & dale pecore come di il lacte
habiamo dicto. Sonoui ogi casei di duo generatiōe in italia. li
quali cōtendeno del principato come il marcelino cussi certo si
chīmato da li etruci: cioe dali toscani ilquale si facto inel me
se di marcio in etruria. Et il permesano inele cisalpie. cioe di q
da le alpe il quale quello medesimo appellano maiale. po che
facto inel mese di magio. La qualitate dil caseo q̄sta ela tuole
da la etate sua cioe dal tēpo. Frescho e algido. cioe fredo & hu
mido. salato & duro calido & secco. Il caseo fresco nutrisce be
ne & molto. reprime il calore dil stomacho. il sangue execran
te cioe spudare adiuta a li flegmatici al tutto nuoce. I luechio
difficilmēte si concuoce: poco nutrisse. Al stomacho & al uētre
e aduersario. Fa grande collera le gote & doglie de li fianchi.
Gienera arenela & la pietra. Tolto dopo il cibo: alhora nepoi
tuore unpuocho: ipero che el sigilla la bocha del stomacho: &
diceffi che elleua il fastidio dil cibi grassi: & gioua ala conco

zione & al chaulo: De la recocta.

Olto il caseo dil lauezo: cū fuoco lento tanto il scal-
dēo fino che il grasso rimasto al formayo tolto a la
parte di sopra notarai quello li uilani il chiamano re-
cocta impo che dil secundo lacte riscaldato si ricolge. Ele biā-
cha & al gusto nō e insuaue. & non si tenuta chusi sana come il
caseo fresco & di megia etate. migliore āpo e cha il caseo ue-
chio. & tropo salato. Cocta on uero quella medesima recocta
che ti piaqui chiamarla. A molti apparecchi herbacei principal-
mente li cuochi la messedan. De il butyro.

L butyro i questo modo si facto di il lacte e mulso
il lacte di la mulcura. in uaso de metallo. ilquale abi-
mo cho artatu in cioe largo di sotto. & stretto di so-
pra a larghezza di campana si leua diligētemente si colato p la
quiere & dila nocte humiditate inella superficie la grasiezza di
il lacte rīforze & nuda. Et questa li uilani chiamano il panno
laquale ligiermente con la chacia il tuoleno. & in uno uase lon-
go il mereno. & cum uno rotolo cioe ligno rotundo. messeda
no tanto longamente. che el si riduce in massa cioe in uno cor-
po laquale tolta fuori & seruata in uasi a tempi in locho di graf-
so o uero di olio in molti apparecchi si usa. Quasi tutti quelli
che habitā nele pte septētrionale che & nele occidētale habino
bisogno di olio di ilquale le calide & le tēperate regione hāno
hauuto in cōsuetudine hauerne habū dātemēte. El butyro e ca-
lido & humido nutrisce quodam modo li corpi for di modo in
grassa. Ampo il suo uso frequente: & il stomacho si onfesso. &
fomenta cioe se prepara nutrīmēto & esca a le infirmita phleg-
matice. Dato in cibo cum mandole mundate & zucharo: fa pa-
dire la flegma. leua uia la tosse frigida & secca infuso nele pia-

ge: di animali uenenosi & beuuto ual tanto quāto lantidoto
de la medicina & turiacha.

Dil ouo.

1 O Ouo ilquale li greci il chiamano in molti modi &
cui di molte generatione: & quasi tutti di animali uo
latili nasceno: li animali che generano oue accōmoda
te al nostro mangiar sono questi oche anatre pauoni: struci: ga
line: ma li migliori sono quelli di le galie: & piu salutiferi ma
xime se di gallo serano cōcepte: lequale ueramēte come e opi
nionē di alcūi quelle che sono cōcepte o uero del uento zephīro
cioe grego o uero pur di propria libidine: quelle nō sono come
laltre saporite: & da ipollare in tuto sono disutile. La forcia di
li ouie tēperata: & impo dicono li medici bene & molto nutris
seno. Louo in do pte si diuide in la chiara & in el rosso. lalbūe
cioe il chiaro tende a la frigiditate: el uitello cioe el rosso tende
la caliditate: lalbumo e apto inel purgare di le piage & in con
stringere le cose che sono lasse & mole come i molti apparechi
di māgiari & bellarii: zoe uiuāde usiamo: ma li rossi che si chia
mano li uitelli: cōfortano il cuore: & di freschi dico: & fauori
sceno: le mēbre nutricano: & il sangue ritorna: & riduce putri
ficato a quelli liquali lhaueffino troppo ardēte: & maxie q̄do
sono freschi dil giorno: & di galina: di pdice di fasiana. si man
giāo nō molto cocti: ma sudati p uno pater nostro. che sorbili
siano. Et quelli liquali sono debili cū questo cibo prima cū re
purgato stomaco. ipero che facilmente si cōuertī in altri hūori
Spesse uolte per prima mēsa cioe primo cibo si debino usare.
Q uesto cibo medica la tosse. & ad arterie exasperate a la rau
cedine di la uoce & execrāti. cioe quelli: che spudano il sangue.
Li ouī cocti inel aceto benchē li siano piu tēperati. tamē si fāno

stiptici. & cōstringieno il uētre. li ardori di la uria . & le offense di le rene & di la uescia mirificamēte tuolleno. Et maximamēte quelle che in q̃lla hora fussēo nate: & erude nasute calde tracta la chiara: i giotiti li rossi. Piu saporite sono leoue di le galie grasse & non magra: di le passute di formento: horigio: miglio: panizo meglo che passute de herbe. Linuerno cōmodamēte si conseruāo li oui inela paglia: la estade inele remole. Quelle che i aceto sono state macerate: cioe mogliate p alcūi giorni: cōe dice Plinio : facilmēte senza rōperle le tirarai per dētro uno anello Dure cōe afferma Celfo di ualentissima materia sono & per questa cagiōe tardesi cuoceno. In quali māgiari licuochi le usino: al suo logo il diremo.

Di la succidia cioe carne porcina salata

A carne di porci e tāta humida: che nō si puote cōseruare senon salata. Questo animale e edacissimo cioe paparore. Per laqual cosa lo abunda di molto sāgue & di calore. Li spurchi & sordidi luochi uolūtieri usa & habita areprimere il calore cū liquali grādemēte li dēti di li lupi si exagitan quādo la carne dil porco megia uiua squarciano. li lupi portano tali animali uoluntieri a li fiumi & a le aque per extinguere quel feruore. Da niuno animale bruto quest o di grassenza si superato. Varrone afferma lui hauere ueduto in archadia uno porco il quale per grassaza nō solamente el nō si possea leuare ma ne etiam si possea scaciar da si uno forse che li haueua māgiato la carne: & dētro facto el nido : & pturito di sorzeti. La porcella q̃do le di uno āno. la ua i amore. & pra q̃ttro mesi li figlioli inel uētre. bini. cioe aduo a duo li nutrisse. Li pcelli q̃do āchora lactāo fino dicti. nefrēdes. p respecto che āchora nō pōno frēdere la faua. cioe rōperla. Quādo il porco sia puēuto

ad uno āno: nō e incōgruo al salare. Vno giorno nāti chel si oc-
cidi bisogna tenirlo sēza beuere accio la carne sua sia piu secca:
& doppo morto diligētemēte uolſi salare: a cagione el nō diue-
nisse frolo: & puci: & etiā acio che poi da tarme & uermi nō sia
guasto. Quādo tul salerai sparzi dil sale inel fundō dil uassel-
lo doue laparechi: & ipezi dapoi il poni cum la crosta di sotto
& la carne di sopra: & tātō lo lassera i ne li ordegni: fino che laue-
ra cōceputo il sale dapoi lo apicherai inel carnario doue sia dal
fumo penetrato. Di quei torai il lardo p li tēpi: de q li psuti. de
qui il petasone cioe il piede cū il calcagno. De qui il sumē: cioe
le sumache. De qui di le glādie. Per laqual cosa meritamēte li
uila ni le chiamana succidia: impo che sōno le affōze piene di su-
cho. Di laquale dapoi facta in succo fassi molte cose ne li man-
giari & ne li apparecchi si puote fare. come dil horreo: cioe di lo
granaro si face. ilquale quella medesima secūda succidia li uila
ni lahāno appellata. Cogliēsi etiam molte altre cose a li pulmē-
tarii cioe apparecchi p tinente. di il porco di nouo occiso come il
grasso. La carne porcina si fresca come salata. ben che la sia gio-
ta al gusto. tamen le pernicioſa al tutto: & di male nutrimento
come dice Celſo.

De il liquame cioe grasso liquido.

I liquame dil grasso di porco: & etiā di oche: a questo
modo fassi. Tagliato minuto & posto nel lauezo al
fugo di carboni acesi meterai. accio che nō riceueſſi il
fumo apicandolo a la fiāma: & cū tanto di sale il concera i: quā-
to penserai che sia basteuole. Liquefacto nanti chel si rīfredisca
inel ordegno partinente lo seruerai. colato prima ampo: dei in-
tendere & debilo usare poi quādo: & doue tu uoli. Fassi etiā li-
quame di la sonza di galine: anatre. grue. &c.

Dil omento.

Mento: Celso dixē essere quello ilquale sia costa a li
o intestini: cioe budeli: simile ali intesticuli: che hanno
certe medole: & sono senza sāgue & senza sentimen-
to. Le tuniche sue cioe la pele: e in essa il sentimēto. A quello si
di uolgien piu uolte: o uero lo omento: o uero lo itestino cioe
budello. Questa gieneratione di morbo Li greci il
chiamāo: apresso a nui disonesto: ma cōmunamēte ad questo
hirnia e il suo nome. Tuole il dolore & il scroto inelle inguine
& a lo abdomine. sōno stati alcūi che hāno dicto essere il gras-
so duro. Macrobio ueramēte dice che lo omēto e simile a le
cartilagine. ilquale ueramēte posto a lossō doglioso o uero of-
feso dūmentre che el porta sectiōe cioe rasadura el sente: el q̄
le il ceruelo col suo tacto dice che tormēta & offēde l'homo o
uero frequētemente occide nō p il suo sentimēto ma dil suo ue-
stire cioe di la sua pele cioe ad lo omēto questo porta el dolore
Di questo fassi la generatione di apparecchio che si chiamato o-
mēto dicto disopra. Del abdomine: cioe grasso dila pāza.

a Bdomē e quello che li greci chiamāo quella parte dil
uentre. laquale e dal bōiculo fino ad linguina: itra la
cartilagine & la pelle giace. Questo tamē grasso Te-
stimonio uiee Satyro dicēdo Mōrani quoq; uenter quod est ab-
domine tardus. Queste parole sono di Celso. alcuna uolta p
qualche borta o uero ritenuto lōgamēte il spirito cioe il fiato:
o uero sotto graue cargo si arūpeno le mēbrane di lo abdomi-
ne iteriore cioe dētro da lui. quātumq; la pelle che li sta di so-
pra rimagni integra. Sarae adunque lo abdomine quello di il-
quale si fae il sumē. cioe la assungia ilquale q̄l medesimo si ap-
pellato uulua: ne etiā questo obsta ad le turgiēte nō le porche
papili cioe li sumate essere facte: cunciosia che circha ad lo ab

domen sian le mamille: di le luchaniche & di le altre, pul pamē
te: lequale di la carne porcina si fanno alluocho suo diremo.

De lo aceto.

O aceto fassi di il uino: se il uaso sarac uacuo & non
sia sarato. La iere che entra dentro e quello che caua la
potentia sua hauendo el uino calidita in si euaporato
se uicia elqual e chiamato aceto: tanto freddo che piu che altro li
quor extinge la fiamma & fa cosa che puode parere merauegliosa
che li fassi che il fuoco nō chuoce supra fundili lo aceto subito
si arumpeno. Laquale cosa si lege che Annibal ad li taurini sal
ti: a uno difficile passa di prede fece: di lo aceto sono uarie sentē
tie di auctori di la qualita te sua. Alcuni dicono che di accute &
calide parte constano: che di la sua intensa siccitate si deprehē
de. Alcuni ueramēte cōfirmano p questa ragione che labi inse
piu de frigiditate che di calore: cunciosia che la colera: che il san
gue reprime: & che etiā la flegma per il uehemente suo acore ta
glia: nui cōprehendiamo uaria forcia dil aceto: p qsto che agiū
to mediocremente ad le cose frigide: elle arēde molto piu frigi
de: & se el si agiūto ad le calide: le fāno molto piu callide: pene
trādo certo quello che e inaximamēte suo proprio le qualitate
in le cose: cōe ho dicto acreffe lo aceto a li malinconici: a li lipē
ti. cioe ali cadēti dal morbo caducho ad quelli che p dolore de
li nodi stētāo: ad li paralitici: ad li pasmatici: per la uia laquale
el fa a li mali humori a li nerui & giūtture molto noce tolto ta
men moderatamenre gioua al stoaco cacciando uia li soi ardo
ri: & instaurando il deliderio dil mangiare. De qui aduēne di
la prima mensa cioe li primi nāti cibo riceuuto molto sia ufato
laceto: Beuuto & in fuso sopra ad li morsi degli animali uene
nosi mirificamēte adiuta: in āno pestilēte usare uolsi questo ne

gli obsonii: cioè nele uiuāde: & nele cose da odorare ad le fiate
li polsi & ad le nare: ad mouerlo: & cum esso humectate la casa
cho mādiamo tuolesti la frigiditate ad lo aceto: & la sua tropo
forzia se cū luua passula fira decocto. M. Agrippa diceffi che
neli supremi āni suoi fu liberato da lo accerimo dolore dile po
dagre cioè da le gote: posti & dimersi li piedi inello aceto caldo
Di lo aceto & melle fassi lo oximelle cioè siropo come molte al
tre cose

De lo acore cioè acresta.

Vello che il uulgo dice acresta Plinio li dice omphaci
no & per auctoritate di Macrobio li dico acore: Om
phax: certo: come ho dicto: e luua anchora acerba &
essa significa: p che adunq̃ appellaro io lo olio dile bacche cioè
di le olive non mature omphacio piu tosto che appellario acre
sta laquale fassi dal omphace: io nō licēdo troppo chiaro. Ma
crobio exprime laceto e piu acerbo che lacore: la forzia dil qua
le aceto el se consta esser piu uehemēte di lacresta laquale acre
sta piu tēperatamente li ardori dil stomacho rissrena cussi sma
gra il corpo: & dissolue come suolle fare lo aceto lacore cioè la
cresta al stōacho residente & estuāte & sūbūdo figato mirabil
mente gioua. Questo e cōtra ueneni: & inelli cōdiendi obsonii
cioe nele uiuande da fir apparecchiate comoda & salubrement
usiamo.

Libro tertio.

E noce nui hauemo che siano q̃lle che da la pre di so
ri sono coperte dal scorzo duro: & assai ne diceffimo
quando plauemo dil le pōe & hāno dētro quello che
e da māgiare. Di le generatione solamente hora mi pare di di
re: & prima di le iuglande: laquale da lo adiutare & glande:
cussi si dicta: iuglande o uero perche la sia la giande di ioue: &
cussi li sia dicto: ma a quella medesima li greci la chiamano
basilica: ha certo questa generatione di arbore noce lequale

sono piu suaue di sapore che li giande. Vnde p exoché dicemo
noce solamēte pnunciamo: adiecto lo epitheto: plinio afferma
che li greci hāno chiamate le noce iuglande dala grauezza dil ca
po: dice certamente le foglie che la uirtu de arbori: per la forcia
sua penetran nel cerebro. Ma quelli nuclei che sono dentro fa
no al cibo. Ma fresche sono inimiche ad quelli che tosseno. Mā
giate cum la ruta & sale sono contra li ueneni & laere pestilēte
Per lauctoritate de Metridate mirabilmente adiuta. Valeno ē
li spicoli suoi riceuuti a degiuno contra il morso di cane rabio
so. Il scorzo di la noce brulato & trito cū olio o uero uino: & il
capo di lo faciulo illito cioe uncto: tuolle la alopecia & nutris
se li capigli. Le mosche: cōe dice Columella: da orecchie di cane
schacia se le orecchie serāo uncte cū li scorci amari. Dili spicoli
molci māgiari si fāno precipuamente la gli gliato cū ilquale isie
me cū le carne uechie & grasse: a leuare il fastidio: & ad exercita
re el desiderio nui usiamo: A questo tunde do desuda F. nostro
rusticello che cosi e cupido di a gliato. Dele mandule.

E mādole per lo fructo ho atrouato uarie gieneratio
ne: impero che & feminino & neutro si lecto: neutro
io p analogia mosso pronūciaria: A migdalo: laquale
greca noce: & da la lunga da li nostri si appellata. circa ale ca
lende di febraro dieffi piantare o uero calmare: pero che prima
che gli altri giermina il suo fructo: che mādula si chiamato: po
che le il primo troppo auidamente da molti cū la follicula si de
uorato De qui nasceno spessi dolori di capo & di grauece. Sic
cate ueramente ualeō cōtra ebrietate se nanti el uiuo sene toglio
cinque Da questi si deprehesi le inflāmatione nascere per quel
argomento: che le uolpe diuorate le mādule muoreno: se le nō
haueranno laqua apresso. Lo olio inelquale sono cocte infu

So il sul capo: li caduchi & letargici excitāo a le piaghe iuechia
te di morfi caniuu triti cū la miele subuēneno li dolori di le re-
ne: beuute cu aqua extiguēo ad mista umpoco duua passa che
suole lenire cioe idolcire le beuande dile loro amaritudine. Le
mādoles amare piu tosto imedicā sono accomodate che al mā
giare. Piu dolce & cōfecte & da perse: inel secūdo & tertio cibo
usiamo. De la nocellā: o auelana.

Oce chiamano la nocela: o uero prenestia: laquale li
greci la chiamano pontica: laquale nasce dil corylo
e cosa māifesta. Questa tolta in cibo: per sua calidi-
tate mixta cū la siccitate induceno dolore di capo exagita il stōa-
cho di inflāmatioe: il corpo tamē maximamēte nutrisce. Aro-
stite sono utilissime ad le distillatioe da fir mitigate. Trite & cū
aqua mulsā: cioe scollo beuute leuāo la molestia dila uechissi-
ma tosse. cum la assungia ouero cū grasso trito. & ale alopecie
illita cioe ala infirmita di capilli restaura li dani di le capegli.

De le noce pignee cioe pignoli.

I le noce pignee: lequale hāo resina distracti li pigno-
li tragesti fuora di la scorza li pignoli biāchi. liquali
sumpti in cibo generan optimi hūori. sedēo la sete.
toleno la discrassia dil stōacho. purgano la urina. li dicti cū lu-
ua passa spesso usati. tiēsi che habiā uigore di excitare uenns q̄
do dormisse. q̄lla medesima fortia hano etiā cū il zucharo ap-
parechiate. questi spesso fiute li nobili & li richi in tēpo di digiu-
no nanti pasto & doppo al cibo usāo liquefacci il zucharo inel
quale inuoluti li pignoli cū la trula cioe pasta di zucharo in for-
ma di pastello si reducēo. Ad queste si aggiunge bracte cioe sfo-
gli doro: magnificentia credo che si faci & dilectatione.

De le castagne.

d

I A castagna: laquale etiã si chiama heradeotica itra le
noce: Virgilio la anũera in uno uerso. Castãeep̃ n-
ces mea quas amarilis amabat: & q̃sta gienera uigo-
re & fortia nelli mēbri fra tutte le cose che amangiare fino date:
ma difficilimamēte se padisseno & maximamēte dali phegma-
tici: se cum zucharo & miele nō sarãno māgiate. Lessate uera-
mēte & āchora calde damatia nātī cibo date cum la miele: gio-
uā a quelli che hāno la tosse. Si arostēno etiã ad la fiāma i pa-
della pforata: & nō sōno suaue: ne dī nutrimēto: cōe si hāno di
quelle che sotto la cinere cū carboni cum lēto fuocho fino deco-
cte. Q ueste māgiamo piū suauemente colo caseo doppo pa-
sto: la membrana cioe scorza che tra la scorza el fructo cocta i
aqua che sia rimasta fina a la terza pte & data a beuere mirabil
mēte sana la scorēzia dil corpo. De li siliqui: cioe carobe.

I E silique pero che hāno dura la scorza: meritamente
cum le noce sono anumerate. Hio penso che le habi-
no tolto questo nome: impero che silique si dice etiã
ala fauan alli lupini: & bene che la sia maggiore tamē la pare si-
mile p la scorza. Caroba p uulgo la appellano: lequale se seran-
no fresche offendeno al stomacho: largāo il corpo. Quelle me-
desime siccate che serāno operan al cōtrario. Il suo cibo pmo-
ue la urina: & al dolore dil stōacho e grande presidio: si el terzo
dicarobe: in sei parte da qua acuocere disbogliā p la mitate: &
questo succo per cinque giorni al cōtinuo sia tracto e tolto. Ga-
lieno ampo di li siliqui pessimamēte sentie: che apena siano co-
cte: & stringiano il corpo & acciese li catiui hūori Affirma Va-
lerio flaco uiterbiense medico egregio in nostra etate: le silique
lui deuēda che siano māgiate da po pasto: acio che li uapori di
il cibo tolto auanti non uadino al capo. De li pistachi.

I pistachi sōno simili ad le nocelle. Di queste li medi-
ci inelle pharmacie cioe inelle medecie usano. Hano
q̃si quel medesimo uso come hāno li pignoli: excepto
che la pizatura di li serpi sono di austerā cioe di acra & stiptica
uirtute e la sua. Tamē sōno accomodati al stōacho p quanto si
crede: maximamēte cōsta quelle & dethorace li uicii di pulmo-
ne & di le interiore purgare.

De il peuere.

E specie lequale nui usiamo neli pulmētarii cioe mā-
giari: sōno di molte sorte: & certamēte tutte de extra-
nee pre inella nostra puincia fino apportate. Da li ar-
bori queste quasi fino arcolte: cōe el piper che in frōte dil occaso
luocho ad li soli oppposito nasce di arbori simili al nostro giene-
ure. Le ampo distāte le somence dil peuero aquelo dil gineure
che ha picoli grani. cōe inele faxcoli uediamo. Questi priā che
siano dessicate asunate & al sole scotate fāno che peuere lungo
si chiamato. Apoco apoco poi apprēdolo. p la sua maturita-
te dimostrāo il peuere biācho: il q̃le dapoi scoctato da li soli &
da li loro calori magiorimēte si tramuta: ēt certa generatiōe di
peuere: il q̃le p la itēpātia dil cielo carbūcula cioe carbonza.
Questo e piu aspimo di gli altri: & e leuissimo & pallido. Assi
piu grato essere il negro. Il piu leue di luno e di laltro e il bian-
cho. Nascēo gli arbori dil piper ī Arabia sollamēte: & itroglo-
ditica ma al di dozi in italia la myrtella non e molto dissimile
di amaritudie fa fructo meno decocto. Il pipere calido & sec-
co: & p q̃sta cagiōe scalda il stōacho & il figato: a li colerici no-
ce resoluē il uēto dil corpo: & caccia la uria moue: il suo usarlo
linuerno si laudato piu che la estate.

De il gariophilo.

Ariophilon p auentura fi dicto: nasce ī india
pare simile a li grāi dil piper: se nō che le piu grāde e lū

d ii

go alquãto & e piu frãgibile: ae il piede lãgo come la uiola & ha quatro foglie cũ capello sopra le foglie aguifa di megio grano di peuere: L arbore suo ha le foglie spesse in rami di tre cubiti acresceno: la scorza pallida: la radice larga & lignosa: inella uirtute etiã q̃si quel medesimo cũ il pipere: al figato tamẽ mennoce che il piper: & ha forza cõtra uenẽi. De il cinamomo.

D il cinamomo: le cose quale Herodoto narra sãno fabulose tute: & false. Nasce ueramẽte i ethiopia: li fructi dil quale il sito e breue: rami picoli & repressi: cũciosia che mai ascẽdino a duo braci. Quatro dedi di grosseza hãno. Nasce ueramẽte in nepri dumĩ cioe in boschi spinosi & p quella cagione nõ si recoglie senza molestia. Il cinamomo ha il scorcio uirgulto cioe come uerzelle: la bontate di liquali e inela cima circa a uno palmo precipuamẽte itenuissime cioe subtile & debilissime pte se hãno. Le secũde pte tiene ma sono di piu breue mẽsura laquale e quasi cõe e quella la piu uille e q̃lla che e apresso la radice e la sua radice di grãde peso dicta inel tẽplo dil capitolio. Ioue: & di pace da uespesião ipatore hauerla ueduto lo dice Plinio. La natura dil cinamomo e calida & seca: fa padire: il stomacho el figato con la forza & dolore dilecta. Il cinamomo crederia che fusse quel medesimo ciamomo. In quello certo al mio iudicio e facta p la sincopa dil uerso.

De il giengiero.

A uirtute dil giengero e calda e secca: benche in alcuna pte el tendi a corruptiõẽ: cũciosia che el putrefaci: cioe se guasti cõe fa la tarma al legno chel rode Succurre al stõacho frigido: la sua troppo uligine cioe grassenza humida p il mãgiare dil fructo uerde contracta dessicãdo. Cõtra li morsi di uenenati animali hassi per antidoto.

Di la noce muscata.

A noce laq̃le li spiciarii chiamão muscata: e calida & secca. Adiuta il corpo humano cū la sua forcia. & cū lo odore adiuta la subtilitate di li ochi che fusse hebetata: cioe maculata & minuita. Seda il uomito: induce appetētia: cōfortãdo il stōacho & il figato. Tutte queste cose lequale la forcia di le specie i se hão: itegre & pistate da p̃se o uero mixte al m̃agiare di li hominì: sono uehemētemēte accōmodate.

Di il giafarano.

Le specie nō esenza ragiōe aggiūgeremo al giafarão: a bēche el uaria generatiōe. cōciosia che cū le sue uirtute & colore cū ilquale spesse uolte fino ornatate: & cū il sapore inel q̃le nō poche forete ui sono. lo accresca. Il giafarano saluatico & domestico habiamo. Le radice ha cōe la scalogna simile, ma di q̃lla medesima ubertade & gratia nō e in ogni luogo. La prima sua nobilitade fi ascripta a quello di cilicia: & iui in mōte tauro: & in timolo. La secūda licio: la tercia lo Italice: & tamē el fi uiciato in ogni luogo. Lo optio giafarano cōe el fi tocato cū le m̃ae. el crepa: cōe sel fusse fragile. L'altra approbatiōe e che el fi apportato i m̃ao uerso a li ochi el morde lieuemēte la faccia & li ochi. Lo quito in ogni luogo e q̃llo che e grassissimo: & che subito spira buono odore. Fiorisse inel nascimēto di la uerzela: i puochi giorni la fiore & la foglia uerdigia. Cū la brūa si recoglie: seccassi a lūbra. Dil giafarão uolsi il moderato uso la forcia dil quale e calida & secca: al pulmōe: al peto & al figato: & cuore gioua. Beuuto cū uino: pche le di uehemēte odore: el fa a la ebrietate. Il giafarano giouene inel suo fiore cioe inel nōe dil suo fiore e mutato cōe narrão le fabule di li poeti. Sono āpo di quelli liquali p̃esano che il croco cioe il giafa-

rano: da coryco castello di cilicia fia cussi dicto.

Di le acrimonie & prima di aglio

Aglío pche lha molti spiculi p qllo le piu forte: Agliato cõe la cepola: il porro: la scalogna: & li bulbi: cioe scalogne grosse & forte tutte piu isuaui li fãno. dice si tamẽ la radice di herbeta arostita sotto le bröce & sopra l'aglio dimorata il terro suo odore extinguerẽ. Eui etiam aglio siluestre: il quale li greci li chiamano scorodõ. El domestico certo ha in esso grã forciã certo ali perniciosi mali di gli hõini grã demẽte resiste li serpi: & li scorpioni. Itẽ etiã altre bestiole qle si nascondono cõ lo odore suo sollo si scaciano: al mo: so canino cũ la miele succore: il suo succo cũ olio mixto: & ad li ueneno: si icti cioe picciature: & ale ulcere cioe piaghe ñeli corpi sana. Sono stati et di qlli che laglio alesto a li frenetici iel diedeno: cotto inela faua: a la tosse & ala suspiratione dil pecto mitiga. Piu utile tamẽ e cocto: & uerde: che crudo & secho secũdo che se estima: cũcio sia che el si faci di esso di molti edulii cioe magiari: & maxie moreto & agliato: diliq li li citadini rare uolte lo usano ma li uisani spessissimo piãtassi ad ordie per linea uno palmo lontano luna da l'altra di spacio.

Di le cepole:

A generatione di le cepole: li greci hãno facte molte cõe e Sarda Samotrachia: A scalonia: A bscalonio da uno castello cussi dicto i iudea: & qste hãno tracto il nõe. Vnde alcũ mutato la sorte: ascalonio hãno scripto. In tutte sorte hãno odore lacrymoso. Ma meno inelle tosculane e la forteza anci sono qsi dolce la cepola rossa e piu forte che la biãcha: la secca piu che la uerde: & la cruda piu che la cocta: la secca cha appechiata. Amano li luochi frigidi humidi & sabulosi. Fino bene cõseruate al fumo apichate: optiamẽte inele paglie: dil mese di marzo & aprile la cepola: al feuraro li uilã piãtano

la scalogna. Di le cepole li medici s'ereno q̄l medesimo q̄si da q̄
ste fino accese le iſlamiatiōe. il capo si pregrauato: il cerebro &
la memoria si ofenxa: iducēo graue sono: & subito fino genera
ti hūori pnegmatici: adesso atōp si alcūi tamē hanno opinione
che tolte tēperatamēte siano salubre: che molificā il uētre: che
iducā sono. che facino appetito: Excitā il corpo: & il suo fomē
to cioe fauore al suo uicio e la salace hūiditate accresce. Pistata
la cepola & supra imposita a le emoroidale apre sono cōtra ue
neni & la coroptela di le aque & al tutto simile al aglio: La cepo
la da la cepa e facto diminutiuo. Pare ad Apitio che questa ge
neratiōe di bulbi debi sortire altra natura da gli altri. Solamen
te pche crescēdo la luna discrefeno & discrefēdo la luna accres
feno li bulbi. La ascalonia e q̄si di la natura di la cepola: q̄tun
q̄ la sia minore: & mēorbiculare. Nasce la cepola cū uno capo
& cum una foglia: a li obsonii cioe apparati de uiuāde: emolto
apta & aceta.

De li bulbi.

I bulbi megarici cioe scalogne: da. M. Catōe precipu
amēte fino laudati. Le il uero che itra ad queste hassi
che la squilla sia nobilissima: & piu farasi alla medici
na che a altro. di li bulbi li nōi di le sue generatiōe sono explica
ti: sono differēti di odore: suauitate: sapore collore. grandeza.
Tuti tamē sono di feruida natura. & p questa cosa si dice che li
bulbi. mouēno la libidie. Celso dice che li bulbi tute le olere ci
oe herbe capitate on uero che le radice che fino date māgiare di
ēse chiamare bulbi. Impo q̄do di le q̄litate di le cose si plaua &
el dicessse questo essere utilissimo & uale nel cibo. inelqual fusse
grande nutrimento questi douessen essere anumerati in megio
la materia di le olere cioe di le herbe familiare che si mangiano
di lequale radice li bulbi assumeno. & puocho piu giu dice el
predicto. Di li legumi il piu ualeuole e la faua. on uero la lē
ticula. che li bisfi. Di le olchre cioe herbe da mangiare le piu

ualeuole li rauì & li napì: cioe nauoni: & tuti li bulbi: inelliqua
li ueramēte iò anumero la copella iñsieme: & laglio: & la pastina
cha: on uero che specialmēte radichi finno appellati. Pitagoras
fece li bulbi megarēsi da tātò che di la loro natura el composse
uno uolume. Varro scriue che li bulbi excitā il uētre: & p q̄sto
iēno da māgiare inele noce. Itē & apicio sente quel medesimo:
ma agiunse: che li pignoli bianchi: il succo dila ruca & la forcia
dil piper e una medesima cosa. Marciale chiama li bulbi sala-
ces liquali etiam la mor a uenere excitano. De el porro.

Orri sonoui di duo sorte: cioe sectiuo & capitato : il
p sectiuo Nerōe cesare : li diede auctorita māgiādoui
ogni giorno cū olio p cagiōe di cōseruar si la uoce cā-
taua lui nō solamēte priuatamēte ma ēt i publico: & ielle scene
cioe ielle feste solēne si ralegraua cū il cātare: diceua essere mol-
to obligato al porro cūcio sia che el cātòe bene & cōserua la uoce
dopo la satiōe cioe nascimēto se taglia p mezo pche si faci piu
grosso iel capo: Laudatissimo e q̄llo che nasce i egypto. Et poi
lo hostiēse: & lo aricino forono i precio. Il porro capitato e a p-
priato a molti uicii dil corpo. Hippocrates li usono Il suo suc-
co p il fluxo dil sāgue resiste tra ēt li morsi uenēati cū uio dol-
ce ouero cū aq̄ di lacte beuuto credeffi che el gioui molto: sana
ēt la tose uechia tolto cū lacte di dōa: & le ulcere cioe le piaghe
dil pulmōe. Māgiato si tiēne che el uaglia tra li uenēi dili fūgi
alliga cioe salda ēt le roture: molifica le duricie. Le piaghe fres-
che postoui cū falle subito salda: saccia li ibriageci: stiula uēus
molifica il corpo. Tamē il suo troppo usar li fa dolori de capo
ppone mali somnii: corumpe li denri & li giēgiue. noceno a la
uista. Nōne fuora di pposito māgiare il porro driedo le latu-
che. porcinagie. & altre herbe frigide. Perirono alcuni p beuere

eliqua
pastina
ragora
mpolte
& p qib
edefimo
la for
ulbi sal
l porro
pitato
agradu
a uocci
ielle son
essere mo
ua la uoc
fi faci po
ro. Ex po
tato cap
Il suo lu
u uio do
oleosita
le piaga
dili fug
aghe tra
ola uen
de cap
xeno a la
le lacu
beuer

succo di porro flauido cioe stāticio on uero marcido. cōe adue
ne a Melas homo darne romano īprigiōe di tenuto per comā
damēto di. Ti. Cesare.

De li finochi.

Negli horti holitorii cioe orti odoriferi: nasceno her
be alcūe satiuē cioe domestiche. dilequale si le semēce
come le herbe p li apparecchi di li obsoni cioe di le ui
uāde e bādifone usiamo. Qui la maggiore pte sono odorifere.
Di leq̄le cōe si faci il minutal cioe uiuanda di herbe al suo luo
cho diremo. Finochi serulaceo si chiamato da Plinio. impoche
el nasce sopra ferule cioe bachete cōe nasceno molte altre cose
ha calda forcia & secca nō tamen simplice. mesedata alui la au
steritate cioe la forteza sua. essere il gusto lui el dimostra. Di
cessi che li serpi. aliq̄li li finochi sōno gratissimi: & cū il gustare
di essi finochi deponēo la sua uechieza. & la caligie di gliochi
laquale hāno auta & cōtracta. p la sua longa dimora che sotto
terra hāno facta. fricādo il capo a queste bachete di finochi: la
deponemo & tornali bona ueduta. Vxiamo adōq̄ questa her
ba & cruda & cocta nō senza cagiōe: īperoche generan boni hu
mori. cōferisce al pecto: & apre li meati dile uēne che sono iclu
se dētro. cocto cū la cesere moue la urina. Le ingiurie dil pul
mone & dili īteriori saccia: ualleno etiā le loro foglie trite cum
aceto & beuute aduerso lo iccto. cioe la pizatura di scorpioni.
Oltre dicio tolsi opportunamēte le somēce sue cū uio cōtra li
serpi semiato il finochio ī mezo uno figo secho & piātato lo ar
choglierai piu dolce. il finochio cum il ficho & tolto. tu il guste
rai piu suaue cioe fiche seche. Sonoui che le sue uerzelle taglia
no fino a terra uegniēdo linuerno & iel ledame bouio on uero
cū humano stercho li īuolūtano. accio che lāno sequēte facino
finochio piu dolce. Cōe de pomi granati etiā habiamo dicto.

De il chumino.

i L. cumino e gratissimo al colúbo . inella superficie di la terra apena acostádossi nasce. & tēde in fuso . ama li luochi putridi & calidi e da seminarlo al megio la pria uera. Eui etiā di altra generatiōe saluaticho il quale il chia mō uilāo altri thebaicho. Le bachete tamē di questo inelle terre de ethiopia. & in apricha mirabilmente crescono. Nasce etiā nele regiōe dile nostre pre. Assi chel sia calido & secco scaccia li tormini del uentre cioe brombulamēti prouoca laurina. Il suo troppo uso induce palore. Questo li ipocriti diliquali uie grāde copia di tali agabatori: & ambiciosi per tuto uiēe assai a ignare altrui lo ufano.

Dil aneso.

i Anexo: & crudo & cocto da Pithagoras intra poche cose si laudato. Verde & etiā arido el da bona gratia a tutte le bādifone & uiuāde a leq le el uiē accōpagnato. Laudatissimo e il cretico: cioe quel di crete Apresto poi q̄l lo di egypto: il suo uso presta appetito: apparecchiato cum zu charo li turgidi alui cioe corpi euacua & discarga. Mangierassi tamē dopo pasto piu cōmodamēte: reprie li uapori che uano ala testa: fa il fiato dila bocca piu iocūdo: & tuole il fetore. Cō moue la urina: medega il dolore dil capo: gioua a li nerui: & ex cita uenere.

De il papauere:

i Lpapauere: il q̄le li greci chiamō & satiuo cioe dōestico: si troua che pse medesio nase. Di q̄sto ui sono due generatiōe cioe biācho & negro dil negro si cōcepisse il sapore dil biācho le foglie trite & beuute cū uīo la helefātia cū q̄sto si mediga. Di lo satiuo cioe dōestico sōnou i tre generatiōe. Il biācho la somēza dilquale brustolata si daua apresto de li ātiq nella secūda mēsa: cioe p secundo cibo cū la miele. di il negro: tagliessi il fructo si exprimuto: dil q̄le li medici lo usa.

no a curare li ifirmi. Eui di una tertia sorte: & si chiamato erra-
tico: ilquale nasce cū lorzo: q̄sto e simile a la erucha. Il suo suc-
co. li medici lo chiamāo opiō: cū ilquale tuolēo le cure se trop-
po sarāno: & il sōno fa uenire a q̄lli che ne hāno bifogno. Que-
sto medesimo fa l'opio riceuuto. P. lucino huomo pretorio: ci-
oe di palacio: ispagna per tedio dila uita. ho lecto che morite.

De il coriandro

L coriādro di egvpo cōe principale si tēuto: itra le co-
se siluestre nō si troua. Trito & dato a beuere a grāde
forzia a refrigerare li ardori. Nō e da māgiarlo sipli-
ce p la sua inata malitia: ma o uero cū miele o uero cū uua pas-
sa: o uero al modo nostro: che e piu suaue & piu salubre cū axe-
do preparato & cū zucharo iuoltato: Questo dopo pasto use-
remo piu cōmodamēte a reprimere li uapori di la testa: & inel-
le cose stiptiche: inequale molto uale. Cosa mirabile dice Xe-
nocrates. se le uera cioe. Il menstruo continersi uno giorno ad
una femina se la ne beuerae uno grano trito: & duo giorni se la
ne beuerae duo. Et simil mēte tātī grani: tātī giorni: se li conti-
gnira. M. uarro dice. El coriandro trito cū laceto a tēpo di esta-
te cōseruarae la carne incorrupta.

Di la menta.

A mēta e herba di suauissimo odore: dice si che que-
sta fue una giouene amata da Plutōe per quanto di-
scriueno li poeti. & p proserpina femina di plutōe fu
cōuertita i q̄lla herba di l suo nōe. de q̄ pretereā li si dicto mētu-
la che q̄si uol dire dono di amore: o uero q̄si merita: ouero che
a la mēsa il suo grato odore discorra & spira. Questa herba ex-
cita uenus p la sua i flāmatiōe & hūiditade quādo bene la fuisse
morta. Per q̄sta cagiōe io credo che li ātiq capitāii di li exercit
la deuedasseno a le giēte darne a māgiarne: impo che uoleuāo

che fusseno casti: dōde & castra sōno dicti a li exerciti: usādo q̄
sta herba. Appetētia induce la mēta: & li obesi cioe li grassi da
la marcescētia: cioe dal periculo dil marcire: cōserua rende de il
cuor alegro: aiura il stōacho: occide li lūbrici: cioe li uermi. Va
le molto cōtra il morso di li canirabiosi: seminaffi la mēta nel
eqnoctio dinuerno. cioe quando le rāto il giorno cōe la nocte:
meglio tamē uiēne cū le ramiffelle & cime piātate: che cū le so
mence: Dil hūido mēno si ralegra. Lestate e uerde: liuerno fas
si flauo cioe gialeto. Vna uolta piātata dura lōgamēte. Eui ēt
generatiōe dil mētastro siluestre: ilquale cōe le uite fi ppagato
cioe multiplica.

Dil epo.

Eminaffi lepo quādola mēta: & e dicto epo q̄ si apex
f cioe capo In acaya cioe i la morea li capi di li uincito
ri di le sacre guerre. di q̄llo ueniano coronati: o uero
che li soi fiori le aue uolētieri li māgiāo. Diceffi che hercule uso
le corone di epo al populo oleastro. Le radice dil epo opan mi
rabil mēte cōtra li uenenī: & pche le amaro. usafi piu in medici
na che in mangiari. Sōnouī di quelli che q̄sta herba chiamano
ambrosiana.

Dil serpillio.

Erpillo fi cussi dicto dal serpire: cussi apruouo a noi
f cōe apruouo li greci. Ineli mōti certo p q̄lla medesi
ma ragiōe plaq̄le el si simbrio lōgi & largo scati. Il dōe
stico mēno serpisse: aduerso li serpi e efficace. Cocto inel aceto
tuole mirabilmente li dolori di testa ungiendo le tempie.

Dil pulizuolo.

Plizuoli sonnouī di duo generatione: domestico &
p siluestre: il satiuo cioe domestico uale molto a recre
are li animi di quelli che da affāi sono affaticati: ma
xime se li suo ramicelli o uero cīe o uero surculi se

tano tenute in āpole di uetro cū aceto: dilaq̃le cosa le corone di
li poeti si faceuāo di il pulizolo piu presto cū il q̃le si leua li do-
lori dil capo che cōte rose. Assicurassi il capo etiā cum il suo ol-
fato cioe odorare: e cōtra la ingiuria di li fredī & dīli caldi. Et le-
giemo che etiā nō extuā coloro ī lo sole: liquali si ha uerano im-
posti duo surculi di polizulo inele orecchie. La fiore dil fresco
brusata li pulici occidi cū lo odore. Il polizulo siluestre tiēsi
che habi la forcia & uirru medesima che ha lorigano.

De li cardī.

Ardī precipui ha cartagine granda. di corduba etiam
c uiēeno li cardī a duo modi: cioe nel autūno la pian-
ta: Le somence ueramēte uiēeno di marcio: amano
luoghi ledamati in luoghi frigidī. Apparechiāsi li cardī cū mie-
le & aceto diluto: adiūctoli la radice de la seris & cimino: nō sia
alcūo di senza cardo. Sōnouī di li cardī siluestri due generatio-
ne uno piu fructuoso di laltro: anci luno ha le foglie piu grasse
che laltro luno & laltro ha puoche foglie: & sono spinose & as-
pere. El fa nele cime la fiore purpurea: & tosto diuētano cōeca-
nuti. Quello domestico si dato a māgiare q̃sto p la sua mor-
dacitate austerā il stōacho iacēte: se el nō si tuole piu auidamē-
te alza & cōpone. La sua radice cū aqua cocta: subministra la
uoluptate di beuere a li beuitori. Questo cibo e utilissimo a la
matrice: & de qui e che le femine appetisseno li cardī.

Di la saluā.

A saluā calida & secca usiamo in molti apparecchi: &
I nō eda marauagliarsi: cūcio sia che la sia herba di salu-
te impero che la uale cōtra la palasia. & gioua a li dē-
ti fricati cū essa. & seda li morsi de li serpenti uenenosi.

Dil occimo cioe basilico.

Vello che greci *ocymo*: nui èt p la prla longa diremo
q *ocymo*: cioe al mio iudicio q̃llo che il uolgo chiama
basilico Ad la prla uera si semiato: la estate si piātato
impo che megio crescēo li rami. Fiorisse prla di sotto: e poi di
sopra: cōe dice Theofrasto: & dura longamēte i fiori. Crisippo
medico al basilico diede questo p uicio che el noce al stōacho:
che gli ochi scurifca: che el fa ipacire: che lobsisia a li interiori: &
pho la capra questa generatiōe di herba mai thoca. Vltra dicio
se pistato sia coopto cū una pietra: genera scorpioni. Māgiato
& stare al sole. crea uermi: nutricha pedochi. A quelli di aphri-
ca questo si persuadeno. Se alcuno in quello giorno che haues-
se māgiato basilico: fosse morduto da scorpione: nō potria esse-
re liberato: Ma ele uero che queste tutte cose p luso lehanno tro-
uate false: cūcio sia che le capre māgiano il basilico: ne ācho che
la mēte di gli hōi si cōmuti p lo odorarlo: & ad li scorpioni terre-
stri & marini al suo morso ipostoui un pucho di uino fresco
& cū pucho di aceto: sono medigat. Luso etiā ha trouato che
ad li māchāti: lo odorato di laceto essere salubre. Affirma gali-
eno el scorpione molto delectarsi dil odore dil basilico: & p que-
sta cagione ua uolētieri ad le foglie sue: Le tamē dasumerlo me-
diocremente per la sua troppo forcia: laquale li prouiene da la
caliditate.

Di la ruta
O inuerno ha i odio la ruta. & se aliegna di luoghi a-
prici & sechi. Vole essere nutrita i terra cieticia. Que-
sta ha amicia cū il fico in modo che i alcun luogo me-
glia puegnia che soto il figaro. Semina si meglio cū li rāi inel
la faua perforata: & arcolgiesi i surculi a modo di basilico: piu
difficilmēte diuene secca: & iuechiata difficilmēte se strepa. bu-
li sole molte fa a le mae come la urtica: Apparechia si le sue fo-
glie & sio cōseruāo ad usare i certi fasseti. La ruta e molto salu

tifera aluomo. cōe testificā o tātē recepte di medicie. Di li medi
ci il nōe di q̄sta herba essere da extollere. Di le q̄le q̄llo diospo
li preclaro dicio: che la excita il stomacho: adiuta la cōcoctiōe:
mollifica il corpo: extenua lo colore: li uicii dil peto: di fianchi:
di li iteriori: & di le rene mittiga. Di q̄l mitridato preclaro che
disse q̄to fassi cū ruta: assai ne habiamo dicto di sopra. Le rute
sōnouī duo sorte: domestica & campestre. questa mangiata da
la mustella: cioe dala donola: q̄do cū serpi la uuole cōbatere cū
essa si arma contra li loro morsi uenenosi. Di la eruca:

A eruca e calida & secca: & p̄ quella cagione dicta q̄si
I uruca. Fochosa forcia e la sua. & raro sumpta in cibo
mirabilmēte excita uenus. Nasce la eruca facilmente
la estate & linuerno: disp̄cia precipuamēte il fredo. Ad le la
ctuche crude si data a māgiare p̄ tēperamento di la sua frigidi
tade. Sōnouī che scriuāo la eruca certamēte essere calida: nō tū
di fochosa uirtute: la radice sua in aqua decocta tragie li ossi
che sono rotī. Le semence beuute col uīo ualēo molto ineli ue
neni di scorpiōi. In apparecchiare uiuāde le tātā la sua suauitate
di questa herba che li greci l'hano appellata. Dil nasturcio:

L nasturcio tolse il nōe dal tormento di le nare: & da
poi etiā significatiōe di uigore li cōprehēde. diceffi che
i arabia nasce di mirabile grādeza. Questi cōe peculia
re cibo usano dice Xenophon. il q̄le soto cyro cōbateo. La for
cia dil nasturcio e fochosa luso suo tamen par che al uenereo si
accosti. Il troppo usarlo cōe la eruca nuoce moderato gioua: in
pero che laguza l'animo & purga il corpo. & distragie la colera
Itē uale a molti usi di medicine. De la timbra cioe saturea,

A timbra. testimonio e plinio appresso di noi e di
cta. satureia e herba aromatica cioe simile a le spe
ciarie & per grauitate spirante odore. Virgilio la
explica in uno uerso. Et grauit̄ spirans copia thymbre. Se

minassi questa herba lo origano & la emula inel mese di zena-
ro. La satureia moue la urina: & beuuta cum uino li letargici:
cioe li infirmi che inela morte dormeno li excitano. E è cōtra li
animali aculeati: come sono uespe aue & galauroni. nō si impo-
sta se nō utilmente: questa herba fa excitare uenus. Doue bene
si chiamata da la saturitate: inela quale è la libidine: da la q̄le la
trasse il nome.

De la nepita.

A nepita li greci affirmāno che il nostro uulgo li fi di-
cto: calmiten e di maxima uirtute: & uehemēte: i ca-
lore unde di mirabilissimi antidoti: cioe medicie: me-
rito e da fir ascripta. Al stōacho certo & ale doglie circa al chuo-
re e utile reputata. Le flegme dil capo torace solue & purga. A
le iteriore e medicina. disolue la duricie dil budello giētile cac-
cia il male di la pietra: cōmoue lurina: cussi semplice cōe a cōpa-
gnata cū altre herbe: a le cosse che habiamo dicte pistata tami-
sata & impastata molto gioua a quelli chel fāno.

De lo aneto.

E minassi laneto si pcagione di cuochi: cōe per li medi-
ci. A questa se dice hauere forcia calida: ne e icēdosa
ne aultera cioe amara: ha in se certa posanza di molifi-
care: & se nui crediamo ali auctori greci nutrisse cussi come il ci-
bo di atleti. senza aneto: serebe manifesto che li maistri di zuo-
chi nō fusseno aniuu modo. A li infirmi gioua cū olio tepido &
sopra al cerebro infuso. Credeffi etiā che la doni qualche rime-
dio a cui hāno la febre. Mitiga li dolori dil capo: la tēsura cioe
extēsione di nerui rilassa. Quelli che nō dormeno: li inuita ad
spanza de quiete. Cocta in aqua tre bichi & dato a beuere: ri-
leua mirabilmente le querele cioe li brombularii dil stōacho ul-
tra dicio moue li ructi: ipero che ladiuta la cōcoctiōe: Seda cioe

cessa li tormenti cioe bröbulamēti dil corpo: strige il corpo: le
sue somēze scaldate & mangiato soto alle narre sedia cioe cessa
il sangiozo. Del thymo.

Hymo e herba dulcissima a le aue e amicissima: p q̄-
to dice Marōe. Vt nerme galathea tymo mihi dulci-
or hvble. Sūpto asfi q̄sto nōe dal odore cōe appare.
La fiore epitvmo: cioe la fiore di q̄sta herba genera questa her-
ba il q̄le ricolto & alōbra seccato. Sōnouī di do generatiōe. Il ca-
lido cū la radice lignosa che nasce nelli monti: il q̄le etiā e il me-
gliore: Laltro piu nero dal fiore nero. Luno & laltro in cibo &
i medicina si cōuiene: E calida & di austerā cioe amara uirtute
insieme. Riceuuto Thymo in cibo discaccia la caligine: cioe of-
fuscatiōe: occide li lumbrici: la urina scaccia puoca il mestruo:
ale femie trage li puti morti inel parto. Trito cū la miele & da-
to i cibo dissolue la flegma: Mixto eū la polēta & cū uino ma-
cerato: ali coxendici & caldo supraposto a li sciatici e saluteuo-
le: Del origano.

Ono che tēgono che origāo sia dicto nōe greco: il q̄le
colorisse il uino: che se cussi fusse il uero: el si douere-
be pnunciare origoēno. Le stata facta inel nōe di que-
sta herba grāde mutatiōe. cūcio sia che di eradio & ocenitē che
greci il chiamaueno: hora si dicto origano: il q̄l i medicina piu
che in cibo e efficace: ne mēno il dōestico che il siluestre: Trito
cū uino biācho & tolto i beuāda: resiste ali ueneni deli scorpi-
oni & di li aragni: discaccia le cruditate: mollifica li inordinamē-
ti dil stomacho dato cum aqua calida. Dil cerisfolio.

Erisfolio hae forza fochofa & accerima in esso. Trito
& riceuuto col uino mittiga la doglia dil fiācho cum
aqua mulsa risolue il flegma. Cū aceto occide li uer-

e

mi ali puti & le tarme: la uria comoue: scacia il mēstruo. Trito
cū cera & assongia la parotida cioe la similitudinē di le glādule
solue lequale nasceno circa a le orecchie. Vnde & parotida si di-
cto che apresso le orecchie laquale greci chiamāo perho che
li nasceno.

Dil amaraco.

Vello che le gypto & la svria Sansuco han appellato
q li diocli & le gēte sciciliane hāno chiamato amaraco.

Narassi nele fabule che questo fu uno puto regale: il
quale portādo certo precioso unguento: & a caso plapso: cioe
caduto & roto il uaso: di quello suauissimo odore: uehemente
fusse afflato: in odorifera herba fue conuerso. Diascorides dice
che li romani la appellauano persa. Seminaffia un modo & a
laltro cioe cū somēza & cū li ramisceli: cioe cimete: ma di le ci-
mule e piu uiuace & di migliore odore. Calido e lo amaraco:
& secco: apre il meato cioe la uia di le narre. Depone li humori
glutinosi: cioe dil capo: Trito cum aceto & sopraposto a la pi-
zatura di li scorpion: guarisse lo infermo.

Di la enula: cioe hiola.

A enula ha forcia calida & secca. Le sue radice in certi
i apparecchi usiamo: li uerno maximamēte laquale si te-
nuta salubre herba: ipero che ladiuta mirabil mēte il
core: & diffende il pulmōe da mali hūori. A li Sciatici & a quel-
li che hāo dolori ieli nodi: & ale ifirmitade che da frigiditade si-
ano nascute gioua. Tiēsi che el suo succo scacia li lūbrici a li pu-
ti: & cacia li morsi di li animali uenenosi. Sumpta a digiuno
confirma li denti.

Dil sisimbrio.

Onnou i che il sisimbrio appellino timbreo. Leuassi
f questa herba in alteza dil piede. Ilquale nasce in luo-
ghi irrigui: & le simile al nasturcio. Troassene di dōestico & di

siluestre: luno & laltro e cōtra la pizadura di li animali aculeati
cōe sono li calobrōi: uespe & simile: e efficace: seda il dolore dil
capo: reprime il uomito: il sangiozo & li tormini dil corpo: Cō
stringie le dissolutiōe dil stomacho: cussi in cibo tolto come in
beuanda.

Dil marubio.

Arubio e quello che li greci p amaritudine il
m chiamano: de liquali el si ānumerato itra le prime her
be. Le somence & le foglie dil q̄le trite giouano cōtra
li serpi. Seda sicurissimi māmēte li dolori de li fiāchi: & dil pecto.
Castor dice esserui duo generatiōe di marubio: il negro il q̄le el
lauda piui: & il biācho. Di uno & di laltro tagliato minuto cū
faria imposto fassi fritelle: di lequale cū lolio fritte in padella si
māgiano nanti pasto p sanitate. Tienfi che scacciano li lūbrici
& per questa cagione si soleno apresentare ali fanciuli.

De lo abrotano.

O abrotano e herba di iucūdo odore & graue herba.
I Dicesse che q̄sto nōe da abrotonio fue cōuersa una fe
mina in herba: & tolse q̄sto nōe p colui che la cōuertì
ī herba. La sua fiore ha colore di oro p se medesima nasce: & cū
le cime sue si ppaga & toca se medesima Seminaffe adunq̄ me
glio cū le somēce sue che cū radice o uero ramisseli. Di le somē
ce nō senza fatiche si cōuiene strapiātare. Fi offenso labrorāo p
troppo sole: ma doue le in luogo tēperato uiue: & conuale dal
uicio & drīto fruta.

Dil hysopo.

O hysopo ama terra humida & opachi luoghi. Son
I no etiam alcuni che pronuciāo hysopo ī neutro gie
nere. Achosstassi a li sassi cū la radice & lherba: al gu
stare e calida & feruente. Contrito in olio: resiste a li phthiriasi:
che e morbo pedicolare: & leua la piza dal capo. Lo optimo

e ii

e di cilicia dil mōte tauro: dapossa il pāphilio. Súpto col fico:
cū farina miele: & cumino. il pecto & il stōacho adiuta. & sim
plice e altutto contrario.

De il petresemolo.

Vello che li greci dicono petrosilinō. nui petrapinū po
temo appellare. Collūela il chiama holus atrum. cioe
hiposelinō. impo alcūi che hano questa opiniōe. Ad
le macerie cioe luoghi macri si ralegra fir semiato. & lombra il
nutrisse & gioua. Se el nō fi cauato cū la radice. el dura lōgo tē
po. & le foglie sue ad li apparecchi subministra: Il macedonico
da il gusto di suauitate & di odore cōe di specie mirificamēte fi
laudato. pho che el fi etiā improbato lo alexādrino: & il smirneo
Q uesta herba e aduersaria ali scorpioni. beuuta la somēza gua
risse li tormini ali iteriori. quel medesimo fa le somēze decocte
& mulso cioe strucato. beuuto leua la difficultade de la urina.
La sua radice cocta ī uino. caccia il male di pietra di li lūbi. &
di li fiāchi. Medica li morsi di li cāi rabiosi. beuuta & ilita: Eui
etiā di altra generatiōe ilquale fi chiamato ortoselinō. Q uesto
fi leua suso drietti fusti. Le somēze sue sono simile al cumino. e
efficace ali mēstrui & ale urine. Alcūi hāno agiōto oposelinō:
differēte da le altre generatiōe p la picoleza: le foglie satue dōe
stice: & le radice di colore rosso ma le tamen di quelle medesi
me uirtute. cōe e la prima sorte predicta. impo che & ale piza
ture di li scorpioni & ali morsi de licani rabiosi le somēce di q
sto elquale e licito a chaimarlo holus atrū: cū uio dato soccor
re. Immulsocioe non strucato & dato a beuere. medica a le dif
ficultade de le urine. Li tormini dil uētre & le altre querele cioe
lamētatiōe di li iteriori et budele a quel medesimo modo sana
La radice cocta ī uio ad la pietra: Li fiāchi et li dolori di li lum
bi succorre cū quella medesima beuanda. Il succo a lo algiēte

ppinato: cioè al sfredito lo exoptato calore p li mēbri diffūde.

Di lo absincio.

I Bsincio e di secca & calida uirtute: Per la sua amari-
tudine tolto i cibo p cagiōe di sanitade. Fa il stōacho
piu ualēte: Le fibre cioè le pelicule dil figato aprele:
febre etiam longhe come quasi le quartane minuisse. Eui etiam
absincio romano: lq̃le e piu accōmodato al māgiare p quanto
si crede. Di q̃sto apitio ne fa cōdito cioè i uiuāda apparecchiato.

LIBRO QVARTO.

I E stato necessario prio scriuere alcūe cose: acio che q̃
do di li obsonii cioè dili apparecchi di le uiuāde plesa
mo el nō paresse lōgo: & forsa etiā aliēo a narare le uir-
tude & forcia di esse pprie cose. Sarae da dire de q̃ ināti di q̃lle
herbe & holere: cioè herbe fāliare da māgiare. Di leq̃le o uero
cum le sopradicte: o uero dap̃se apparecchiate nāti pasto usiāo
mācādone li fructi. Ne ācho intēdesiāo: se le ciere se douessiāo
māzare p primo cibo: & poi quādo li susini: & cussi di gli altri
fructi: daliquali siamo deduti a lo appetito. Ne intendessiāo
se le lactuche lintibo & le altre herbe familiare fusserō da fir pre-
parate al nostro uso. Et facilmēte p la frigiditade & hūitade di
tāte diuerse cose insieme & cōfusamēte māgiare: possiāo ogni
cōcoctiōe ipedire: & tuore a la natura: laq̃le cosa nō potria esse
re piu pniciosa a lhō. Se adūche li pomi & li fructi ce mācherā
no: nō sarebe in iucūdo tamē lestate piu che liuerno: & a la ce-
na piu che al disnare le lactuche a q̃sto modo apparecchiate mā-
giare.

Di l apperechio di le lactuche.

I A lactucha si rienne che sia dicta dal lacte: cioè da la
abundātia dil hūore che la ise: o uero dal lacte che le
nutricāo a le femie: dilq̃le la le ēpieno: p quanto tiene

e iii

apulegio di questa herba ui sono di molte generatiõe: ma ele il
uero che nã. i tutte le lacticaule: la sessille & crespia si laudata:
Si feminã & stripiãtan tutto lãno belle: & irrigue: & in luochi
grassi & ledamari: legitima cosa e al tẽpo dila brũa gitare le so
mẽce: la pianta al fauonio: strapiãtare: ouero al fauonio simina
re & alegnorio strapiãtarle uegnẽdo liuerno: le biãche i prima
tolerã liuerno: Sõno rinfrescatue ad la natura di tute: tiẽsi che
siano frigide & hũide & p q̃sta cagiõe la estate leuãno il fastidio
dal stõacho: & iducẽo lappetẽtia al stomacho. Diceffi che diuo
augustino iperatore che i le malitie le lactuche erã da cõserua
re ad ufo. Et nõ mareueglia ipero che le adiutano le cõcoctiõe:
& generã megl ore sangue che le altre herbe familiare: cocte &
crude mãgiãse le lactuche crude se le nõ hauerãno bisogno da
fir lauare: cossi le apparecchierai: sãno etiã piu salubre che quelle
che cũ aqua fino lauare: ipiadena le meterai: & cũ sale trito le in
spargierai: olio poco piu aceto assai le ifunderai: & subito ledi
uorerai. Sõnouì che ad queste adiungieno un poco di mentha
& petresemolo: acio che al tuto non parino senza sapore: & ac
cio che p la troppo frigiditate dile lactuche noceffe al stõacho:
Cocte & strucata laq̃ i piadẽa apparecchiarai: cũ sale olio & ace
to apparecchiate ineli cõuiuii apponerai. Sõnouì che a q̃sti ui in
spargiẽno umpoco di cinamomo on uero piper trito minuto.
Questo cibo induce sãno: la tosse generata p hũore calido mi
tiga cõmoue la urina: uentis retarda: il corpo moue. Tamen il
suo frequãte usarle & maxie fresche la subtilitate degli ochi of
fusca. Eui etiã altra generatiõe di lactuche: lequale se chiamãno
chaprina. Questa pistata & gitata in mare li pessi che fara li
appresso subito moreno: & questo medesimo ad li fiuminali:
la lactucha sarralia & quella agreste cioe cãpestre coloro liqua

li la chiamarono serra: la quale lae inella schia si tiene che sia sta
ra dicta. Questa forse e la endiuiā.

Lapparechio di la endiuiā.

I A endiuiā io laueria ānumerata infra le lactuche ben
che di questo nōe aprouo li antiq nulla mētiōe ui fia
facta. Eui de dōestica & di siluestre: lūna & l'altra e sa
lubre piū amara e la siluestre piū iocūda e la dōestica: & maxi
me quella che leua le foglie crespe. A parechiaffi etiā questa cōe
la lactucha cussi cruda cōe cocta lesa. Lendiuiā in cibo sumpta
& refrigera le stuātie precordie: cioe rīfrescha le passione dil co
re: apre le uēne del figato & fibre cioe le pelicule sue: & apre il
meato cioe le uie dile uene. La endiuiā ac q̄sto peculiare cioe di
gnita: che rīfregera le cosse estuāte. cioe le cosse troppo calide &
scalda le algentie cioe troppo frigide. Trita q̄sta herba cū la p
pria radice & ali scorpionī & di gli altri animali liquali cū lacu
leo cioe punctura sua nocēo. iposita a lo ferito subuiene. Il suc
co di questa medesima data in beuanda in questi simili ueneni
fa succorso.

Lapparechio de la buglosa

q Vella che li greci chiamā buglosa: nui chamemo lin
gua bouina che sona quel medesimo p la aspiratiōe:
Calida e il buglosa & hūida: cussi la domestica come
siluestre. Sumpta in cibo aqual modo ti uogli purga il sangue
īduce alegrezza cacciādo lassano dil cuore: Cocta cū aq̄ & mie
le presta auxilio a le ulcere di la bocha cioe fistule on uero uissi
gere a la tosse & ala raucedīe da auxilio iela malāchōia fa copia
di optio sāgue Apparechiaffi & cruda & alexa Cruda bñ lauata

e iiii

& collata laquap uno reticello acio apto o uero inel capo di la
rauoglia cū la nepita mēta & petresemolo in la piadēa appare
cherai: cū sale & olio: la ispargerai & inuolgerai fino che la be
ui lolio: & che la sua asperitate si molifica: laceto in ultimo in
fūderai: nela mēsa subito meterai Alexa apparecchiafi come la
latucha.

Lapparechio dil pandodopo.

Assi etiā lapparechio dicto pandodopo: di lactucha
f buglosa: mētha: nepita: phinochio petresemolo: si
symbrio: origāo: ceripholio: cicerbita laq̃le si dice ēt.
terraxico. Lāceda laquale li medici li dicono arnoglosa: morel
la: fiori di fenochi: & piuxore uolte di altre herbe odoriffere: be
ne lauate & collate cum il modo dila buglosa predicta: collata
si richiede una piadena larga: cū molto sale uol essere insparfa:
& cū olio de essere inonta: laceto dapoi sopra infuso: & cōe ha
uera alquāto ripossato: la sua siluatica durezza e da fir māgiata
& cū li dēti bene trita. Questo apparecchio richiede umpocho
piu olio che aceto: linuerno piu che lestate si cōuicne: p la con
coctione che ualida uole linuerno.

Lapparechio dile purcinagie.

Ia bene lauata la purcinagia: & seperata dale foglie
f predure: i piadēa riposta cū cepola minuta tagliata:
cū sale: olio & aceto sia apparecchiata. Son noui che a
cōprimere la sua frigiditate ui spargieno piper trito on uero ci
namomo: la portulaca laq̃le inuero poplin seria licito appel
larla e frigida & hūida: & p q̃sto nō molto nutrisse p quanto si
extima. Tēsi tamē che la extigui li troppo ardori dila stōacho
di le rene: & dila uesica: il suo troppo usarle offusca gliochi: a
uenns inibise & hībisse li insonii soi. Itē māgiata cū polenta re
siste a le uomicione cioe brōbulamēti. Dile budelle rinfresca il

corpo: fanno quelli che hano mal di gote p caliditate. La sua ra
dice appicata cū filo portata al collo expelle il morbo dil uua
la q̄le cosa Plinio scriue che occorse a uno homo di palazo: fres
cha ultimamēte masticata leua la stupefactione di li dēti quan
do hauesti mangiato fructi troppo garbi & acri.

Lapparechio dil rosmarino.

Ollor liquali hāno hauuto in cōsuetudinē: laucius ci
oe piu largamente: & piu salubre affare lappechio di
li fiori dil rosmarino etiā la fāno. Di q̄sto frutice son
noui duo generatiōe. Luno e sterile: e laltro e domestico & alq̄
le le foglie. la fiore. & la somēza e resinaceo. hāno in se lo odore
dil incenso. la radice anchora uerde & imposita alle piaghe rifa
na li corpi. Il succo dil frutice. cioe di le foglie e fiori : & la ra
dice risana il morbo regio cioe cancharo o uero foco siluestre
Asotiglia la uista. La somēza si data in beuenda ad trare li uicii
dil pecto. Li fiori suoi ricolti la matina. & senza lavarli al tut
to accio nō pdino la fortia sua cum sale bene trito olio & aceto
apparechiati alla uoluptate & salubritate fāno bono fructo.
Impo che scaldano il stōacho. & li hūori reumatismi tuole uia
& ad li asmatici gioua. Di lapparechio dila malua.

E marauigliarāno forse coloro che nō fāno la natu
ra di la malua. che io habi missa q̄sta herba itra le co
se da māgiare. Ma restissi di marauagliarsi. & di quā
te laude la sia da extollere uoglio che intēdō la malua eui duo
generatiōe: dōestica & siluestre. & ciascuna e da laudare. quella
la q̄le si chiama altea cioe che alta accresce in fusto. p la largeza
dila foglia sia conofuto. La dōestica e minore. Q uesta li greci
dal molificare dil uētre. lāno apellata. Ogni terrēo doue si re
cogle la malua si ingrassa. Vale questa herba cōtra tutte le accu

leate pūcture: & precipuamēte dil scorpionī: uespe: dile ape di
forzi: di aragni: che trita cū lolio: & sopra la pūctura distesa
l'omo da q̄lla onfesa & di tale bestiole deffēde. Cruda distesa
ala piaga extrage ogni pūcta di quelli aculei. Dicesi che l'omo
nō auerebe alcuno morbo: se ogni giorno sorbisse umpuocho
dil succo di la malua. Valle etiā q̄sto succo benche el sia alquā-
to in utile al stōacho: cōtra la colera malāconica: & maxie a q̄l-
la che gia induce l'omo a ipacire. Fi elixate le foglie dila mal-
ua: & leuata uia la cima. & in piadena posto cōe li sparesi cū sa-
le olio & aceto si acuncia Apparechiansi etiā a quel modo li fio-
ri ne fi reputato questo appechio se nō salutifero. cūcio sia che a
quelli che hāno male dila pietra: & a la iflatione. & a li tormini
dil corpo: & medega etiā a li sacri fuochi.

Dil apparechio di li intibi.

I intibi fino reputati ipaciēti dil fredo. le foglie: & la
radice sōno optime ad ristaurare il fastidio dil palato
Eui etiā lo erratico cussi dicto in egypto. Li nostri il
chiamano ambulā. Questo e siluestre tenuto: Ala prima uera
le caule cioe le fusti. lestate la foglia: lo iuerno la radice bē laua
te & excuare p la sua durezza & amaritudie. cū sale olio & ace-
to salubremēte se māgiāo. Impo che il stōacho scaldato & dis-
soluto astringeno & rīfrescāo. Stagnano il corpo ad li disenteri-
ci cioe a quelli hāno fluxo cū excoriatiōe di li budeli. giouano.
Cocto lyntibo dissolue uenus a li iteriori. & ale rene. & al stōa-
cho giouano et maxime se cum aceto decocto cū luua passula
māgierai. on uero cum q̄lche fructo di patina lo appechiarai.
cum cināomo trito quāto tu uoli poco inspargerai. Questo
cicorion cioe intibo: p la sua singulare salubritate alcuni hāno
chiamato Creston: Alcuni Pācration impo che tuti li bēi abra

ciamo. Lo usare di q̄sto & la uesica adiuta & la genitura che ha diffecto di fluere troppo riduce a sanitate Gioua a quelli che s̄o affaticati da peste. Al figato etiā a refrigerarlo questo e nasuto nāci tutte le a'tre cose. Le fiore sue: p nulla nō sono dispare dale caule sue cioe dale foglie & fusti: & a q̄l mō siāo appechiati come habiamo dicto di sopra. Sō noui etiā che lo ītibo: come dice Cornelio celfo il pronūcian ī masculino genere.

Di lapparechio di la saxifragia.

A saxifragia si appellata: come dice Appuleio: impo
che la frāgie le lapille cioe le pietrisce inela uesica &
le deminuisse. La radice e simile a quella del petrese-
molo: laquale tolta lauata & tagliata in peci cū sale olio & ace-
to māgiata per la sua caliditate & sicitate la pietra come habia-
mo dicto: arompe: Purga le rene & la uesica: padisesi tardi p la
siccitate laquale ala cōcoctione e cōtraria laquale adiuta contra
il calido & humido:

Di lapparechio di la pimpinela.

Impiella allaquale li greci li dicono bibneta: uirtu ca-
p lida & secca e in essa. Et p questo tarda al padir e dile-
ctatione & uoluntate di mangiare induce. Ricolta &
i piadena: & cum le sue foglie pprie se la e tenera dieffi riponne
re cum sale olio & aceto sidie cōciare: & se la fara dura di foglia
nō restare di torla. Questo cibo apre ioccinoris: puoca la uri-
na: a le pietre non meno di la saxifragia gioua: ma non le minu-
isse tanto.

Di lapparechio di la acetosa

A acetosa trage il nōe dal acro che le in essa ppria: &
diuideffi ī q̄tro generatiōe: duo dileq̄le non usiamo

in cibi: lapacio & rumice: cioe lauazolo: le altre duo uienēo nel
li apparecchi nostri di li quali luno il q̄le si puote dire oxilapacio
cioe laua uolo siluestro: & q̄sta ama luoghi arenosi & petrosi.
Ha la foglia piu acuta a similitudinē di ongie expolice instantia
cioe crescendo inel sole: & caule cioe inel fusto & nela foglia: ha
certe fibre: cioe uene grosse. Questa herba la mia uernacula sal
ma: dice che se la si mere i sale si chiamata sapore. Laltro che hy
polapacio si dicto: nasce i piu secūdi luochi: q̄sto ha similitudi
ne cū il trefolio. Et q̄sta si dicta dal uulgo accetosella. Queste
hāno due generatiōe diacetosa: cioe frigiditate & austeritate in
se: cioe il garbo: genera hūori p̄niente da i probare: tuolēo il fa
stidio: i duceno appetito: extingūo la sete: coroborā la forcia
dil cuore: il corpo troppo largo stagnano: reprimē la colera. Beu
ra la sua aqua inela q̄le la sia stata cocta: extingueno la rognā &
la picia Sōno alcūi che māgiano lacetosa senza lauarla nātī pa
sto pura senza alcūo cūciero: la q̄le cosa io facio spesse fiati p̄
mio consiglio. Alcūi ui agiungeno aceto & altri olio: & māgiā
dola a che moda si uoghia: le salubre: & maxime lestate: & a tē
po di morbo. Questa herba li medici la usano in molte phar
macie: cioe medicine. & maxime i beuāde.

Di l'apparechio di li sparesi.

I sparesi sono di duo sorte: cioe di horto & di campa
gna: cioe di paludi. Hāno grati li luoghi iculti: li q̄li
altri appellāo chorudā: altri libvco. Li sparesi si dice che nasce
no i luoghi dispersi: cōe dice Varro. Son nouiche dicono che li
sparesi si dicti in lingua caldea caulē cioe fusti. Li sparesi si ales
sano: & si distendeno in piadena cum sale olio & aceto si cucin
nano. Son nouiche li inspargieno cum specie: mangiatī p̄ pri

mo cibo discaciano le inflatiõe dil stōacho: alí ochi conduce la
lucitade Molifican hūilmēte il corpo: giouano al pecto & a li
dolori di la spīa schinale: & a li uicii de li interiori. Sōnoui che
agiūgeno il uino acuocerli: & i quel modo sono piu efficaci. Il
suo uso se el nō sia cōtinuo: nō saria se nō utile: iperoche li fāno
orinare troppo diffusamēte: & cū celitate uscire: & i piaga & ui
tā la uesica: laquale cosa e pñitiosa. La sua radice trita & beuu
ta cū uino biācho scaccia il male di pietra: aleūi tienneno che il
suo succo dato cum uino sia utile contra uenenen.

Dil apparecchio di bruscandoli.

I lupuli cioe bruscandoli: hāno uirtu calida & hūida
i ineli sieui & macerii cioe luochi macri nascēo: li q̄li io
pēso che cussi siano chiamati dal colore lupino o ue
ro di la asperitade penso che siano chiamati ipero che sono as
primi: & li trōchi suoi hāno colore di lupo: & imitāo le foglie:
Apparechiāsi questi et cuocēsi cōe li sparesi. a frigerli et rā i olio
et i grasso comodamēte si podēo. Ma sōno salutiferi aleffi. et
se poco nutriscēo: tamē purgāo il sangūe mirabilmēte. Apren
le febre cioe le uene. on uero le uie dil figato. cōmouen la urina:
induceno bono et uiuo colore. Di l'apparechio di cappari.

I cappari si seminan in luochi sechi et fassī intorno da
ogni bāda un puocho di fossa et da ogni lato sia le ri
ue facte o uero siano naturalmente o uero p artificio
di pietre accio nō li lasino luxuriare. et li fructi crescono piu fir
mi. Vnde il piu dile fiate si chauano insieme li fusti cū le somē
ce. La sua generatione et maxime la peregrina: come dice Pli
nio: e da fugire. Impoche li arabici sōno pestilēti. Quelli di pu
glia fāno uomito. Il stōacho & il corpo moueno uiolētemente
le il uero che come mi pare: hāno mutata natura. et sōno i pre

cio li peregrini: & qlli di egypto maximamēte fino dispreciati
quelli di puglia. Li fructi di li capari: alcūi li hāno chiamati cv
nos baton: alcuni: nos batum altri molti staphilon. Anno uirtu
secca: & calida in loro. Et diceffi che non lassano piclitare alcūo
di paralisi cui usan li capri ogni girno: nō hāno dolori nel bu-
dello gētile: nōne al figato: cūciosia che li aprēo li uie uitale &
quelle dināti al cuore. Et facciano li hūori glutinosi cioe uiscosfi
& malanconici prima da la simlza: cōmouen la urina: occ de li
lumbrici: excita uenus: & cōtra ueneno hāno la forza di la tria-
cha. Apparechiāsi a questo modo. Apparecherai iel lauezo cū
aqua nō bugliēte: ma solamēte calda: doue tātō li laaserai: dū-
mēte che pderāno quella abundāte falsedine. Tramutali poi i
aqua frescha & in quella lassali tātō che si sfrediscono: Dapoi li
torai & bene collati li ponerai in piadēa: & li infunderai olio &
aceto nō molto: sonoui che a questo māgiare uiagiungeno la
mētina cioe zusuerde: & nō ē incōgruo cūciosia che la si affacia
la dilectatiōe & a la sanitate.

Di la cariota & pastinaga.

E pastinaga di lequale tutta la forcia sua ē iella radice
& nle somēce. Sōnouī di duo generatiōe cioe di qlle
che uieneno ha sua posta & di qlle che fino seminate.

Le prime uengono a la prima uera. on uero nel autūno tempo
ma se uole seminare forte sotto terra: di uno anno comincia ha
essere utile: & al tēpo di la bruma ē piu utile: & nel autumno ē
piu grata. La pastinacha sole essere biancha: et la cariota rossa
on uero trage al nero p il dicto di medici. Questa migliore nu-
trita in orto: et maxime. inelle terre di uiterbo. Le pestinagie sō
no piu felice che nasceno interreni siluestri. Ma itrābe sōno gra-
ue a la cōcoctiōe. di poco et grosso nutrimento sonno. duo uol

te e da elixare la pastinacha. La prima aqua si gieta uia. la secū-
da si chuoce cū la latuca. Dapoi in diadena riposta cum sale ac-
ceto. coriādro. et cū piper apparecchiata. et accomodamēte das-
si a māgiare. Impo che la seda la tosse. et il pleuresim cioe mal
di punta et lidropesis: excita uenus: suolesi etiā frigiare doppo
la prima cōcoctiōe: excuata i olio on uero i liquame cioe graf-
so cū farina inuoluta. Apparechiasse etiā la cariota al modo di
la pastinacha: ma la si tenuta piu suaue quādo la si cocta sot-
to alcinere caldo cum carbōi. Doppo cocta & tracta quādo la
sia risedata: le da pellarla & al tutto di netarla prima dala cinere
& da tagliarla i fetolie i piadena riponerla: & agiungerli il sale:
& da doralla cū olio & aceto: cū poco uino cocto: & poi ispar-
gierla cum specie dolce. Queste sōno al māgiare molte suaue.
Giouāo al huomo i duo cose impo che li reprimeno la colera:
& moueno la urina: inele altre cose come al figato: al smilza: &
al stomacho sōno aduersarie.

Dil apparechio dile cepole.

Ocessi etiā la cepolla sotto il cinere e carboni: tanto
che ogni crudo sene uadi in fumo: & tracta & facta
neta dala cinere: et curata tagliasi minuta i sette i pia-
dena si acuncia cum sale: olio et aceto on uero cum poco di ui-
no cocto. Sonouī che uiagiungeno piper on uero cināomo le
inspargeno.

Di lapparechio di li porri.

Lexassi il porro. on uero si cuoce sotto il ciere caldo:
et i piadena si acuncia. conferisse a sedare la tosse ue-
chia cū poco sale. & cū pocheto di miele. nanti pa sto
si mangia. apparecchiassi le cose predicte etiam ad altri modi. li
quali narraremo doue lordine di le mense et uiuande si rechie-
deranno.

Patina d'li capi: & interiori di caponi: & galine.

Ile galine & di altri ucelli: diréo di li sue interiori cõe
d sōno: li pulmōi: piedi & capi & colli: uolēsi bene laua
re: lauati & alixati in piadēa trāsserirai senza bruodo:
& achuncerai cū aceto: mēta: petrese mulo: & i spargierai cū pi
per on uero cināomo: & subito meterai inella mensa: cū poco
zucaro on uero miele. Patia di le lingue on uer luchan hē.

Iano cocte le lingue salate i aqua: cocte taglierai i fe
f toline: & i piadēa apparecchiara: agiūgēdoli petrese
mulo: mētha: saluia: & specie quāro che basti: ultima
mēte giungeli laceto: quel medesimo farassi di le luchāiche ma
giore. Linuerno tamen piu che lestate: & piu coctura uoleno:
Quelle lequale sōno migliore lo in uerno che la estate fino fa
cte. questo tale cibo seli rechiēde.

Di la differentia dile carne: & in che tempo che ciascūa sia
da cuocere: & da mangiare.

Ora e tēpo da intrare a la mēsa: laquale io lapello la
h secūda & piu principale. Iui adūq; si tracta di le car
ne: quale migliore & piu salutifera. che altro māgiare
& siasi quale si uogliā nutrisceō. Ele il uero che le da aduertire
che uariū siano gli animali si terrestri cõe uolatili. liquali nutri
scino l' homo. & e neccesso che i loro siāo etiā uarie qualitate. Et
nō cade meno differētia in sexto & etate. & parte. cha in la spe
cie. Megliore sonno le galine che li gali & itē se la neccessitate ne
astringesse migliore le capre che li hvrchi cioe bechi. Li castroni
maschi che le pecore: & migliori li gioueni che li uechi. Falisse
la regula neli porci liquali sōno bōi da māgiare semestri ouero
āiculi: cioe di sci mesi o de uno ano li mōtōi sōno migliori che
li agneli. Li nutriti in mōti piu che in pianura on uero in luochi

palustri. Passuti a giade: castagne: formeto: orzo: faua: panizo
meglio: cha passuti di remole: onuero herba: cõe inelli porci: &
galline cõprehẽdono p il gusto. Piu laudabile sũno etiã quelle
che sũno mezane intra la macilẽtia & la troppo obessitate: cioe
itra la magrezza & la troppo grassenza: cha quelli che sũno on ue
ro grasse on uero troppo macre. Le troppo grasse rimouẽo lappe
tẽtia: disturbão la cõcoctiõe & idebelissẽo & laxão il stõacho:
Per q̃sta cagiõe dila carne grassa: sede m̃agiar la magra: & dão
uo di macra piu sicuramẽte che la grassa m̃agiẽo. Vltra diecio
cussi cõe liuerno uxiãmo le carne calde. Cussi la estate uxião le
frigide: cõe il capreto: la polastra: cose acre & frigide la estate.
Linuerno li pipioni caldi & sechi. Lautũno li catorni le ficedu
le cioe occeleti miuuti. La priauera: uceleti di nido doppo fa
cta la bona pena: & tolti linuerno itẽ li tordi & merli. Ele etiam
inel cuocere grãde differẽtia. La carne piu grassa e megllore aro
sta che alexa. Et da cauo e migliore la strigosa cioe la carne che
e machra: e migliore alefa che arosta: & q̃lla che e m̃agiẽna ado
gni modo si cuoce bene si arosta cõe aleffa Et meglio nutrise lo
arosto quãtũq; el sia alquãto duro al padire: cha lo aleffo ãcho
ra che meglio si padisse da capo meglio e il iurulento cioe co
cto ispedo che il fricto. Ma a cagiõe che nõ dimoreffamo trop
po i tali plari: inelli q̃li assufficiẽtia habião dicto: nui passerẽo
ad explicare la forciã & la natura di gli animali: li q̃li si ala neces
sitate: si etiã a luso: & lauticie cioe ala abundanzia e polideza la
cõsuetudine usa.

Dil boue.

L boue da il nome dil q̃le io chiamo: tauro uacha: &
uitello: li q̃li quãto siano in grãde uso ali mortali no
ne ueruno che ui siadubioso: cũ la aratione. La uectue
rà cioe el tirare: il lacte: il caseo: la pelle a uso dile scarpe dequi

e che aprouo a li antiqui cussi meritaua pena capital colui che
senza cagiõe occideua il boue : cõe colui che occideua uno hõ:
alcuni etiã i tẽpo di romã i trouemo che andarono in exilio : li
quali occiseno il boue come habitatore dil paese. Adorauano
etiã quelli di egypto peculiaremẽte: cioe in luocho dela diuini-
ta il boue: il q̃le loro appellauano apim: che aprouo ad quella
giẽte era sũmo idio. Et teniuano che questo aiale per il suo uso
& inocentia fusse digno di honore diuino. El torro quãdo el co-
pre la uacca al primo colpo itra cũ la sua uirga: & grauida i die-
ce mesi parturisse a utile dila gregie: ouero ad uso di li homini:
Queli che anchora lactano : li appellano uitelli Questi li la-
ni: cioe li becchari li cõprano al cultro: cioe p amazar. Fino oc-
cisi etiam di boui spessiefate & dile uacche: q̃ste quãdo sono ste-
rile: quelli quãdo nõ si pono adaptare al uersuro ad arare ne al
tirare: il carro. La carne bouina e di natura frigida & seca: cũ dif-
ficultate si cuoce: & difficile e al padire: & presta nutrimeio tur-
bido melãconico: & crasso: cioe spisso. Caccia l' homo & ale fe-
bre quartane: a la rognã & a la lepra. Ma q̃lla dil uitello si man-
gia piu sicuramẽte: & e quasi di rẽperato nutrimento. Et q̃sta
nõ senza ragiõe spesse fiare a la mensa di gientili homeni si usa:

Di la pecora: agnelo e castrone.

A pecora e utile a l' homo p darli al suo uso l' agnelo el
castrone la lana la pelle el caseo lacte & el ledame. La-
riete o uero mõtone e cõe marito ala ppagatione di la
gregie si ufato: il q̃le quãto e piu uechio tanto e migliore: i gra-
uida le pecore. Ha in fastidio le agnele: usa le pecore uechie. La
pecora porta inel uẽtre cinq mesi: da possa parturisse maschio
o uero femina. Le feminele si ritegni il pastore a la spanza di la
gregie: se el uorra de li maschi el pastore cernira uno ariete per
marito di la grege dile pecore p cõseruare la gregie. Gli altri che

anchora lactāo li uendí a li lanií cioe bechari. Quelli che si uoleno p uerueci: cioe castrōe riseruare: nō uoleno hauere meno di cinq; mesi quādo li uuole castrare: la carne di q̄sti e salubre: & migliore che q̄lla di lagnelo. Calida si tenuta & hūida. che tēde al tēpamēto. La agnina ha piú di hūiditate che di caliditate: la pecora & il mōtōe nō la toccare cū li dēti: impo che la carne sua non solamente non gioua: ma ancho grandemente nuoce.

Di la capra: & capreto.

A capra cū el capreto: & il lacte molto e salubre & il caseo. La pelle ineli exerciti adiuta luso & bisogno di l' homo. Vnde li antiqui diceuano che linuerno continuauano sotto tal pelle. Queste etiā usauāo li marinarii: le uile cioe peli di le pele reiceuo laqua di la pioza. Le caprete cinyphe gia erano i precio: ipo che cōe passāo mesi cinq; parturisce no. In alcune e grāde ubertade di lacte. Li capreti di q̄ste lactāti sono optimi al māgiare. Le capre pigliāo fiato p le orecchie & nō p le nare ne mai restāo senza febre. Archelao di q̄sto sice laudatore: & ipero lania cioe la natura di q̄sta e piu ardēte che q̄lla di le pecore. Queste per tale cagiōe inel cōcubito e piu calide p q̄to si dice. Di nocte uedēo nō meno che di giorno cōe si crede. Depēde al mēto di tutte la barba laq̄le si chiama aurōcho. Hanno questo i esse: che se q̄lche uno ui tragie una di la gregie: le altre stupefacte risguardāo. Il suo morso e exiciale cioe mortale a gli arbori: & ala oliua lābēdo: cioe lēgiēdo: diuēta sterile: & p quella cagione fassi sacrificio a la dea minerua di le capre: & dilí hirci cioe di bechi puzolenti: la carne di quelli non di gustare. Quella dil capreto māgiaui: impero che la si reputata la priā bona carne intra tutti li animali domestici. Hanno in esse poco di rincressimento. facilmente si padiscono: nutrica bene: gie

f ii

nera buõ sangue tēpato e calido cū frigido. Questo cibo si cō-
uiene a quelli che uiueno morbidamēte cōe augusto & phos-
phoro: & non ad lucretio: il q̃le lauda la pietate di li discipuli di
Pitagoras: il q̃le etiā imita le cose da uilla: cioe cose uile i cibo.

Dil ceruo.

L ceruo ilquale li greci pensano che sia dicto
i p la paura che la dil bagliar di li cani: & dil suo mor-
so tãto el pforefce: che el fuze da li cani: & confugie al
homo. Itē manco fugieno le hūane uestigie che q̃lle di le fere. Il
con cipere dile cerue e dapoi il pianeto di arctos. Portano octo
mesi. Alcūa uolta parturisseno duo gemelli. Le molto simpli-
ce animale: & di tutte le cose p miraculo si stupisse. Le sagitte
uenenate cū admiratiōe si intuisseno. Nodamo li fiumi quanto
largi si uogliano: & li mari: Li cerui gregatim cioe cōgregati po-
ne li capi sopra le culate di q̃lli che uano auāti: & cussi dādosi
muda. dūmente che siano gionti a terra: laqual cū lolfato sen-
teno q̃tūcūq; non la uedeno: Solo li maschi hano li corni: a li
quali fino a sei āni ui agiungeno uno ramo. Questi mutano al
cuna uolta il colore in biācho: cōe se el fusse sta sempre biācho:
cōe se dice di q̃lla de. Q. sertorio romāo: laquale cerua il nobi-
lissimo impator psuase a le gente di hispagna che la douesseno
hauer p indiuinatrice: Cōbateno questi animali cū li serpi: & cū
il spirare di le nare: li tragie di le cauerne: & cū li piedi li pistano
& occideno: & impo li corni dil ceruo se hano p singulare rime-
dio a cacciare uia li serpi. Viueno li cerui oltra cēto āni: come e
stato trouato p alcuni che gia fu presi cū uno colaro al collo: li
quali erā doro & p la grassenza sua eran cooperti li colari: liquali
alexādro magno li hauea adornati: p quanto fu trouato. Que-
sto aiale non sente morbo dila febre: & p q̃sta cagiōe alcūi prin

cipi ogni giorno da matina erano usati a gustare di questa carne & logo tēpo passarōn senza febre. La carne dil ceruo e quasi simile ala bouina: poco nutrisce tarda al padire: & colera malā conica accresce tamen al mangiare la estate: & maxime nel mese dagosto e piu suaue che linuerno. Questa non ne māgi il nostro Bruto. ne Celio: acio che dala malāconia in tutto nō sia sufocato.

Di li orsi.

I Nel principio de linuerno la orsa concepisse: & non fa come il uulgo di li altri aiali da quatro piedi: anzi dormendo cum il maschio abbracciati giaccno insieme: & si ēpie: & in rapo di trēta giorni partorisce uno pezo di carne: di la quale li pareno le onge solamente. Et questo lambendo cioe lēgiēdo dāno forma apoco apoco. Linuerno stano ascosi quatro mesi: neli primi quatordecim zorni da tanto graue sonno fino oppressi: che apena dandoli ferite si dissedeno: Alhora mira uegliosamēte da grassenza si fano pigri. il grasso suo e a proposito in molte medicine: & e cōtra il cazer di capigli. Dopo questi giorni uiueno dil fructo di licarsi li soi pedi dauanti. Tiene theophrasto che le carne di li orsi i quel medesimo tēpo che sono cocte se le si conseruāno che le accresceno. Al orso e inualidissimo capo: il quale e fortissimo contra al leone. & infesta li tauri sopra li altri animali. Pigliassi cum laci & falce: la sua carne tardi si concuoce: e contraria ala smilza & al figato: Gienera molti rincrescimēti: tuole lappetito: & induce fastidio a qui la mangiano.

Di li dami: cioe daini al mio iudicio:

I A dama laquale etiā li greci chiamano dorcada: sono di generatōe di la capra rare uolte possi fare māsa. Cū li caprioli q̄si in q̄licate si cōuienneno. Bon nutrimento fa la sua carne a q̄lli chela usano: e di puoco rincrescimento

f. iii

tamē fa tendere il sangue ad ogni modo a la colera melācōica.
Di li lepori & coniculi.

q Velli che hāno dicto che il lepore habi tractato il nōe
da la leuitade di piedi: hāno dicto il falso: impo che
Varro dice che el sia uocabulo antiquo & greco. Di le
pori sōnoui di due generatōne: cioe di maggiori & di minori. Il
magiore e q̄llo che i mōtagne & i coline i le pianure assai uiue
no: & che da piacere di cacciare ali homeni. Il minore e q̄llo che
sotto terra inele chunicule: dōde il traxe il nōe: cōduce gran pte
di la loro uita. Et q̄nesti diuersamēte si pigliano: cioe si tragie-
no di le tane cū cauatiōe di terreno: o uero cū uno animale: che
si dimāda fureto usato. Metessi a la busa & lui li uāno atroua-
re: & li sāno insulto: & fali fuzire di fuori: & lhō a la busa liprē
de cū rete: o uero cū cāi: o uero il furete lo occide nela busa. Li
lepori di mōtagna & grādi nuī usiamo p māgiare linuerno. Li
cuniculi: quelli di lisola balearea tāta habūdātia ne hebberon.
che acio che questo sia certo: dubitādo dīla grāde moltitudine
loro. & cōtra nō li possēdo resistere: mādārō adimādare alipera-
tore augusto auxilio di gēte darne contra di loro. La carne di
coniculi e migliore che quella di la leporia: & piu facilmēte nu-
trisse: la q̄le e di natura frigida & secca: & per questa cagione fā-
no colera melanconica.

Dil hystrice & dil ricio:
N india & in aphrica cioe i barbaria: līstrico si giene-
i ra peculiarmēte. Lo Ericio cōe dice Plinio Erinacio si
mile a li spini. La schina insipida: cioe pungēte & as-
perrima: liquali spini distendēdo la pelle molte uolte lassate:
uolūtariamente girādole inela testa a li cani che li molestano si
diffedēdo. Sta nascoso cōe lorso quatro mesi di liuerno. La car-
ne sua cōe a la carne erinacea si cōuiene: & nō itra li altri anima-
li esculēti cioe familiari sia māgiata. Tamen adiuta il stōacho:

larga il corpo: lepra & roga diminuisse. Salada mitiga lidro-
pisia: adiuta quelli che pissano i lecto che nol fāno culli spesso
Sono alcuni che & li tassi & li giri a le cene agiungieno: liquali
aiali in qualitate nō sono molto dissimili. Di li gliri o uero giri
questo e ānotato: che questi nō si cōgregāo seno piuxori in una
silua medesima. Et se poi de gli altri se messedassēo cū loro cō
batēdo insieme: o uincēo la pugna o uero muorēo inella bata
glia: li padri suoi lassī da la uechicza in segno di pietate li nutri
cano. Di la quiete di li uernada si ralegrāo. Ricoltri īsieme q̄sto
tēpo dormēo. Et la estate di nouo resuscitano: & se īgiouenif-
sceno. Similmente e la quiete di le mustelle cioe donole.

LIBRO QVINTO.

Di li ucelli esculenti cioe domestici.

Oloro che li pauoni & li ucelli esculēti ridusseno a le
piadene: quelli certo nō mi pare che siano da essere ī-
properati cōciosia che di questi si fāno li apparecchi &
cōuiuii & uiuāde piu suaue che digli altri: & sono p le mēse di
lire & principī piu tosto che di psone hūile & basse & di mini-
ma reputatione. Guardissi adunq̄ li plebei & popolari: & quel
li a liquali: come dice Satyro: el nō basta che la cosa si ricolta:
impero che quella tale cosa dilegua la persona: fino che el non
le mangi. Questa uiuanda sarac di li morbidi & grandi &
gioti: & maxime a quelli liquali non la uirtu sua ne lindustrias:
ma la fortuna & temeritate di li homini: liquali de infima sorte
come sono di ganei di le stalle: dila popia: cioe di la chucia: ad
le soe richeze che sereben da portare: ma ali sumi gradi di digni-
tate li hanno conducti. Questi p cagione di liquali li pauoni
& fagianī sono nasuti: & poi sono stati presi. A questisi cōue-
ne la preciosa ueste: preciose arnese: & ciascūa cosa preclara che
la natura habi pducta in exalatiōe. La cepola & laglio deuori

cū esso mi: Pópeo. Et siaui presēte Septumio: & Septimuleio di cāpagna. Et nō ui sia escluso Triclio: & Cosmicho il debi seguire: & Parthenico: & Podagroso Scauro: Fabio Narniense: Antonio rosso: & Mecenate non lasso di fuore: elquale uoluntariamente abraza la pauperie: Et acio chio nō sia tolto a suspecto: da Cincinato. Questo etiam Dometrio debino chiamare alacena uliosa: q̄do che ala fortuna cussi piace: laquale abandonate le industrie fauorisse la ignauia. De il pauone.

u Egni nāti acuti glialtri ucelli il pauone ala piadena: & q̄do le uiuo si dilecta di pompa & di gloria: cussi etiā morto sia partecipe di quella medesima. Quanta gloria prendi il pauone noi el comprehendiamo per questo che laudato il pauone. lui cōtra la faccia dil sole apre le ale sue azo- iade accio che meglio si uedino: & quel mestesimo fa spessa fiate aprendo la coda fina tāto che liacresce la uergogna dil ueder si hauere bruti li piedi: che alhora el cerca di nascōdersi: uiue q̄sto anni uintecinq̄: comicia a gitare fuora li colori di tre mesi: Da li auctori si dice che questo animale nō solamēt e e glorioso ma etiam e maliuolo ad cui non honora guardandolo il pauone: il primo horatore: Hortiense loceise inela cena dil sacerdote. M. Aufidio fu il primo che instituite per guadagno: Saggiare cioe arostire il pauone: & per quello uēne al guadagno: & Mirabilmente accresce. Sonno alcuni che uoleno che la carne dil pauone sia da crassio cioe di grāde alimento & difficile cōcoctione: & che la cresca la malancolia. Et di quella medesima natura si tiene che sia la carne dil strucio: ilquale i affricha cioe in barbaria: peculiarmente se nutrisse. Di le oche & anatre.

l A ocha cussi la saluatica come la domestica: e piu uigilante che il cane: & questo si testifica & approua per

il caso accerrimo del capitolio atēpo di galli cioè franciosi: per
la defensione che fece. M. Mallio che fu dessedato dal cridare
duna ocha. Per la quale cagione funo hono rate le oche in q̄ste
modo che el mangiare dile oche nele più degne mēse prima uo
niamo rapresentate nanti ali Censori. Locha ali mortali in più
xore cose e in uso cioè la custodia come abiamo dicto più util
mente che il cane: la piuma la quale in piùxori luoghi: ficauata
do uolte lanno: & fassene bone colcere: acio che le schine dili di
licati più morbidi si aripossino. La carne laquale & fresca & sa
lata māgiāo. Il grasso cū ilq̄le si apparecchian di molti cibi. Li i
teriori & maxime inel figato in elq̄le molto si excelle: se i lacte
pria emulsa lo ibeuerai. Messalino cocta figlio di Messala ora
tore dice che li piedi de le oche arostiti etiā cū le creste dile gal
ne in piadēa aggiungeuā q̄ si cōe cosa ineli cōuiui preclara. Io uie
ramēte questa & quelle che colume lla ocelli amphiuui: cioè che
cussi appellano quelli che cerchano il uiuere di terra & di aqua.
Io crederebbe che fussen di malo nutrimento: ma certo più sicu
ramēte uferemo il mangiare di le ale & dil pecto. Nō e molta
differētia le anatre da q̄ste: lequale il pecto solo & lo collo: cōe
dice Marziale: che uale il resto arēdilo al cuocho. Le anatre hā
no la carne più calda che le oche.

Di le grue.

Al mare coo a nui uēgono le grue p lōga peregrinati
one: & fano uno capitāo: ilq̄le tute lo habino a segui
re. Hāno etiam in capo di la squadra: cioè daretro:
una che cū la uoce cōtegna la gregie. Fāno la nocte la guardia
inel suo exercito in q̄sto modo: cioè quella che e deputata a la
guardia sta dacāto & prēde unapretisela cū uno de li piedi &
tienelo alciato da terra: & iace sopra laltro p nō si adormētare
& a cagiōe che stracata dal sōno. cadēdol la pietra iterra. le al-

tre che subito fcteo dare la bota iterra: tutte cridao a dimo-
stratione di reprehensione a quella che non hauea facta buona guar-
dia. Le altre ueramēte dormeo cū il capo sotto le ale acociato: ri-
posado sopra i trābi li piedi. Il capitao suo stādo ricto cū il col-
lo guardare se q̄lche uno li soprauenisse: & subito el predice q̄l
il che uiēeno a nui: & tāto fano triegua cū li pigmei cū liquali
sono sepre i batava Pigliate o uero p piedege ouero cū le rete a
le mēse fino trāsserite. Di queste li cibi preparati i che modo si
uoglia cocti: tardi si padisseno. La colera melāconica multipli-
cano: & hā no i esse piu rincrescimēto che nutrimento.

Di le cicogne.

A cicogna e neli māgiari da essere preferita a le grue:
I Cornelio nepote il q̄le morite p el principato di diuo
augusto. afferma. che q̄lla la q̄le puochi la uoleo toca-
re nō che māzare. credo che sia p il loro pasto. il quale e di serpi
& lorde bestiole che coglieno: dōde uēgāo le cicogne & doue si
trāsseriscano. q̄sto e in certo. ma che di lōtani paesi uēgāo. que-
sto nō ce dubio ad alcūo. & a quel modo cōe fano le grue. ma
queste uēgono nela primavera. & quel e liuerno sono forestere
Si cōgregā i luocho certo quādo sono p partirsi: cussi che ueru-
na dila loro generatiōe non resta di q̄ senō schiaua & serua dal-
trui. Al suo giotno statuito si pteno. cussi occultamēte che al-
cuno nō le uede quādo cū il suo exercito & stuolo si disparteno
ne ācho al suo uso uenire. niuno le uede uenire se nō quādo gia
siano uenute. Et luno & laltro momēto fāo di nocte. Luogo e
in asia chiamato phitonosconia. i patēti cāpi. doue cōgregate i
tra se si cōmurmurano. & la ultima che uiēne la lacerāno. Son-
no che tēgono che le ciconie nō habino ligua. & lo affirmāo per
il māgiare di li serpi. Tāto q̄ste fino hauute i honore: che apro

uo a li thessali icorre i pena capitale qui occide una cigonía. La carne di questo ocello e quasi come quella di la grua:

Di li olori: cioè císani.

i L císano ha nōe in greco piu frequētemēte che oloro.

Viēeno & simelmēte uāno cō le oche. & p q̄sta ragione li appellāo olori: cōe si dicono oche: & uedessi questo inel suo uolare. Al modo di liburnici cū ipeto dil becco disteso: fēdēdo lacre piu facilmente fino portati. che se cū la testa alciata & cū dīcta frōte fusseno caciati cū le hale. Distendeno li colli uerso alloro capitano quale li precedeno: & quādo il capitāo e stracho: alhora el ripōeno darietro al stuolo & unaltro capitāo cōduce la gregie: & cussi si riposano dādosī muda. Fabulosamēte si narra che li císani cū il suo cāto flebile predice no la loro propria morte. Capitan ne le piadene quasi p q̄l medesimo modo come le oche.

Di le hyrundine cioè cixile.

A Cixila laquale i greco si dicta da noi li mesi di linuerno uolano i aphrica: & a la primavera ritornano. Di questi ocelli che nō hano lungie acute q̄sta sola: di le bestiole che uolano: usano in suo cibo: come sono senzale: paucii & altre simile. Diceffi che queste nō uolēo usare sotto li tecti di thebe: impo che quella citate spesse fiate e stata presa Ne entrāo ne li loro palaci p le sceleritade loro. Al tēpo dal Re Tereo fue uno Cecina huomo dar me: il q̄le prese di questi uceleti & porteli sieco inella citate & di quelli mādaua a gli amici p segno di ānunciatiōe di la uictoria: & in quel medesimo nido retornauano cū colore di uictoria Diceffi che fabio pictore hauea scripto ineli suo ānali: che dūmēte el fuisse assediata la citate: p li romani li su dato presidio: cioè soccorso che da quelli di liguria. li scrisseno una littera: & cum filo lo alligo a li pie

di ad una cisila: significandoli in q̃l giorno: douea giungerli il
succorso: & douesse essere facto lo eruptio cioe lo arsalto dar-
me. Ele di tanta celeritate la cisila inel uolare: che sente mēo af-
fano che tutti li altri animali uolatili: & meno fatica.

De li merli tordi & storni.

I parrēo li merli: li tordi similmete: & li storni: ma uā
f no in luoghi uicini. Occultāsi questi animali ineli sie-
ui: & li stāno il tēpo de linuerno cercādo il māgiare.
In terra todesca stāno linuerno li tordi: maxime lestate nele no-
stre montagne. lautūno al piāto & ne li colli si trouāo. Linuer-
no prererea neli luoghi maritimi: & doue maxie sia habūdātia
di gieneura & di mirtella: & qui frequētāo tali cibi. La carne di
merli tardi si padisse: di puoco nutrimēto: & accresce la melan-
conia. li tordi ueramēte & presertim liuerno bene & molto nu-
trissēo: & sono di poco nutrimēto. Ma solo e da guardarsi da
q̃lli che usano il pascolo doue sia il lapsano: cioe q̃llo che li gre-
ci chiamāo napello: & li nostri il simile. ii storni li q̃li il uulgo
dice che hāno carne diabolica: al tutto da li obsonii cioe cibarii
diligati reicerēo. Questi māgi il nostro uacera: ilquale uuele
piu tosto consiglio p la borsa: che p la uita. la propria natura
di storni e di andare uolando in froa: & fare certo stuolo al me-
gio di campi: & tutti si sforciano di stare inel megio.

Di le tortore.

La primauera la tortora si occulta & pde le soe pēne.
a luoghi sabulosi uolētieri frequētano. Fino prese cū
la rete: si saginata cioe ingrassata. Sūpta in cibo astri-
gie il corpo: & p q̃sta cagiōe a li dissinterici cioe q̃li che hano flu-
xo si data in cibo. Dicesi che la tortora femina come la perde
il suo marito: che la non toca cum il suo uolare arboro uerde:
ne sopra ui ascende.

Di le galine:

A le galine nui habiamo lo ouo: la polastra il capone
il gallo ad uso di galine. Et sia la galina o uero gran-
da come le padoane: o uero di la generatiõe di le pu-
millione. Li galli di le galine liquali salacissimi cioe calidissimi
sono: piu fino reseruati per la ple che p lo mangiare. Tamẽ gio-
uano a la generatiõe humana: nõ solo in questa cosa: ma etiam
a desfedare le psone a le loro opere dil giorno a quelli che si ha-
uessino domentigati di fare le sue agiende. Distingueo le hore
di la nocte cũ il cãto suo annũciamo il giorno uegnẽte: custo-
disse diligẽtemẽte la gregie di le galine. Armato di ũgie accute
& cũ il beco expelle il gallo dili uicini da la gregie di le sue gal-
line: & sel cõsegue uictoria subito el canta in segno di uictoria
& lui medesimo fa fede che lui sia il principe. Il gallo uincto si
nasconde & tace. Questa sola gieneratiõe digli ucelli che spes-
so guarda il cielo: & il cantar suo predice quãdo debi essere il tẽ-
po sereno. & quãdo de piuere. Si castrano li galli quãdo sũo
tenerelli in duo modi ascotãdoli li lumbi cum uno ferro accie-
so inel fuoco ouer trahẽdoli li genitali cioe li apparecchi cõe fassi
cõmunamẽte: & subito singrassano. Plinio afferma: che la gene-
ratione galinacea. in paese di arimeno parlo una fiata. essendo
consuli, M. Iepido. P. Catullo. Li capõ i & le galine sainare. li
proprii liguratori cioe diuoratori atrouaron. accio che le diuo-
rassen piu unctuosamẽte & piu dilicate. & de quie che sono di-
cte alte cioe nobile impo che sagina cioe grassa: alte cio delica-
te & enutrite sonno. Dili ocelli cõe li domestici. & ogni genera-
tione di ocelli separatamẽte si douesse cuocere. M. leuius stra-
bo: fu il primo che questo instituisse: a queste cose ui agiunse
li farctori cioe senescalchi & cuochi. & discripse q̃llo che a cias

cunc ucello li fusse da apparecchiare ala coctura. Al quale meri
tamēte se doueria farli una statua in comicio cioè in cōpagnia.
Questa statua doueria farli Aruirago. P. Gallo il nostro Gier
manico e questa statua debiāo far questi di loro danari: cuncio
sia che questi p adoptiua ragiōe hereditaria: la popinaria offici
na frequentino. Dinuerno tamē meglio che lestate farassi il sa
ginario cioè arostimēti & migliore farae la farctura cioè la co
garia a cuocere le galline etiā a quel tēpo sono migliore: impo
che in quel tēpo meno tēdeno al cochare: li polastri che anchora
nō hāno calchate le pulastre: on uero polastre nāti che habino
facto oui: quādo si fāno le tibie: & quādo lo omphacio pende
dile uite: cioè la cresta: hal hora sōno migliori li polli gioueni:
da māgiare: & migliori li maschi che le femine. Et breuemente
absoluerò: le laude de tuti li ucelli per q̄to ali apparecchi dil pa
stigiari si appartiene una carne di gallie e compressa: che fa a le
cucine ogni altre ucelli che nō habia in se el capon o alexo o aro
sto. Et patina di questo ucello: adiutano il stōacho: recōcilia il
pecto schiarasse la uoce. & falla piu risonāte. alegra il corpo.

De li columbi.

I colūbi di pudicicia uāno auāti a tuti gli altri ucelli:
piuxori useranno i una medesima colūbara messeda
tamēte: & tamē niuno colūbo nō uiola la colūba di
laltro columbo. Lamore: dimostra cū lamēteuole uoce inella
golla reciprocamēte: & cū loperiare dil becco cū effecto il dimo
strano bagiadosi spesso icorreno i choito uenus mediante: fre
quētano cū li piedi atorniandosi luno laltro charezādosi & fa
cta la adulatione: il simile fāno etiā li palūbi: Ma pero che li so
no semiferi: & pero piu raro fructano. Aristotile e lauētoe che
le colūbe uiuēo fino a trēta āni. Li colūbi ueramēte & le torto

re apena che tochino li octo ani. Di questi li pipiōi che nō sono
āchora intuto uestiti: di pēna sōno di natura calida: & humida
molto: & per questo tiēsi che siano di tarda cōcoctiōe. Di mol
to nutrimento: & piu sangue generā. dōde le īflactiōe & le febre
nasceno. Quelli che gia comicia tētare di uolare sonno tenuti
piu salubri & nō e da ammirarsi. & maxime se serāno cocti cū
acresta a cagiōe che ali colerici nō noci p la caliditate loro. Que
sto cibo nō e īcongruo a quelli che sōno defectosi di flegma &
di mal di gola. Dal māgiare deli colūbi uechi al tuto e da absti
nerli: īpero che sōno di piu duro alimēto & sonno da essere re
probadi.

Di li ficeduli cioe ucelli minuti: & celege.
I li ficeduli, gardello & gli altri ucelli minuti. la carne
d sele sōno grasse pur che nō facino nido sōno di bono
alimēto. Ma resti le celege di fir apresentate inele pia
dene. nostre leq̃le riceuute in cibo male nutrisceō per la sua tro
po caliditate: difficilmēte se padisceō: & excitā libidie. Que
sto ucello e di curta uita. & cussi sōno salacissimi cioe dure. Li
maschi negassli che durio piu de uno āno. Le femie sōno alq̃to
di piu lūga uita. Nō uoria che li gardelli fusseno māgiati: īpo
che al homo e piu delectosa la uoce sua a aldirle cātare. che ue
derli nele piadene. loro sōno obediēti a far quello che li si comā
dato. adoperā li piedi & il becho in luocho dile mane Come fa
quello inella camera de miser frācescho gōzaga Cardinale. il q̃
le tira il suo cibo & il suo beuete che e i duo ordegneti appicati
cū uno filo sotto il fūdo di la gabia a una stangera. & tiraua lu
no suso & laltro andaua giuso īpero che erā di peso equale. &
intal modo cū desiderio & admiratione lo uediamo cosa non
solo bella: ma etiā admirabile ariguardāci Questa sorte man
giāo alabdā. laq̃le & la carne & il brodo alhō nō e se nō utile.

De li coturni: che quaglie sōnor

L coturno e picolo ucello: & uiene a nostre mēse: si reputato piu terrestre che sublime. Volā q̄sti ucelli non senza piculo de li nauiganti. ipero che quasi inele uele cū grande numero ferisceno & maxime quādo fāno passagio: & di nocte presertim riuersano qualche nauilio picolo: non uolano cū uēto australe & maxime quādo le hūido & sente dil sirocho: ipo che le uēto grosso & graue che glie cōtrario a sua natura: impo che li appetisse haure affuto & uēti ligieri p la pōderosita di loro corpi: & p le forcie sue che sōno picole. Deq̄ e che uolando fāno uoce quasi lamēteuole p la loro fatica quale sentino dil uolare expressa. Cū li uenti da aqlone uolāo uoluntieri & suo capitāo e ortygōetra: li greci chiamāo il coturno Il primo di loro che riuano i terra quando passano: si preso da sparauiero sel esse fori di la squadra di gli altri & p q̄sto molto sollicita di stare i cōpagnia: quādo fāno il suo passagio ali coturni le semēce di herbe uenenose li sonno gratissimo cibo: p q̄sta cagione alcuni li hāno dispreciati amangiarli & maxime al tēpo di quelle somence: li nostri dequi nō li disprecian in alcun tēpo impo che loro tiēneno le quaglie fiano in loco di quelli ucelli che forestieri dicono coturni: & sōno in precio al tēpo dil autūno & il uulgo le appellano quaglie. Alla prima uera quādo le tornano sōno insipide & sino tenute di male alimento. Io ne māgnai di quelle furō prese nel lito di ātiaco cū marso mio nō era cossa piu insipida.

Di le perdice: & fasiani.

Di le pdice e grāde sollicitudine inel fare di loro nidi: a impo che inel suo nido poneno alcūi stechi in riparo suo q̄si cōtra li animali che li uolefferon nocere: spesso li ingānano li sui mariti mutādo alcuna uolta li ouī pche al

e una uolta li arūpeno p la sua intēpatia di libidine p calcare la
pdice. Cōbateno le maschi intra loro p zilosia damore. Cōe fā
no li coturni cū li galinacee. Questi ucelli sōno di tāta fochofa
caldeza: che secūdo il dicto di alcūi. Li cōcipeno etiā solo p lo
odore la femina dil maschio on uero di la loro uoce che possi-
no udire: la uita dila pdice diceffi durare fino a sedeci āni. In-
tra li ucelli q̄sti sōno che la carne sua bene & facilmete si padif-
se: di pocho rēcresimēto: sōno & di molto nutrimēto. Et accre-
sceno la foria dil ceruelo: fa la genitura cioe il seme: & se uenus
more la susita. Li fasiani tienneno la uia dil megio tra la pdi-
ce el capone. Bēche Auerois q̄sto fasiano el ātipōe a tutti gli al-
tri ucelli p quāto aspecta a pastī. Et meritamēte se nui atendia-
mo a la foria dila fabula che si dice che Irim fu figliolo di Te-
reo re di tracia il q̄le cōe narrano li poeti nelle fabule fue cōuertī-
to in faxiano. Per laquale cosa le tāto dilicato & tanto adorno
cōe si cōuiene a figliolo di re. Vnde niuna cosa e piū cōdecēte a
li reali: & ad le mēse di gulosi: chel fio dil re ritorni ale loro mē-
se Ma eertamēte mācha questo tragico peccato o uero scelerī-
tate ala mensa di Pōpino: ilquale nelli suo cōuiuī gera cipolle
aglio & scalogne sopra la rauola per le sue uiuāde delicate.

Quale sia la differētia intra le parte di gli animali.

I gli animali. & maximamente li q̄drupedi. Li capi
d loro quātūmq; siano di alimēto crasso cioe spesso. ta-
mē nutriscono molto: & inducē le sebre melāconiche
a l homo: la genitura dil homo mirabilmete accresce. Li cere-
bri dili ucelli sōno piū salutiferi che quelli dili q̄drupedi. Map-
che le uirtute & forcie dili cerueli e frigida & humida: p il suo
frequente usarli gienerebo flegma & hūori: & iducerebeno fa-
stidio al stomacho & se el si mangiato dopo cibo induce uomi

to. Ma sompto inel principio dila cena non noce: & maxime se
cū mētha: aceto & cū specie sera apparecchiato: si padisse facile
& ali calidi di natura cōferisse. Il seme uirile acreffe & molifica
il corpo. Diceffi che il ceruelo dil lepore & di conigli: puodeno
molto cōtra li ueneni: Li ochi di gli animali: se li sōno tenerini
& di aiali grassi quātūq; siano humidi si tiene che siano di mo
derato nutrimēto. Q uesto cibo si chiamato dali liguritori ci
oe dali papatori: Bolus optalmia cioe bochon di passion a gli
ochi. La lingua ha in essa humiditade q̄ si tēpata intra il duro
& il tenero. Et e uero che se le carne glādulosa laq̄le lie cōtraria
& nociua cū ciascūa cosa licha & giota che lhabia i se & ha hūi
ditate si chuoce: & apparecchiaffi cū specie: & suaue a māgiare:
& non si tenuta mal sana. Il core frigido & secco. & p questa
cagiōe li acreffen la melinconia: & tardi sōno al padire: & tamē
nō poco nutriscono. Io parlo dil cor morto: ma el uiuo e certo
receptaculo di calore. Il pulmōe uiuo e di calida & secca q̄lita
te. il morto di frigida & hūida qualitate: p la sua rara testura &
& legereza si tenuto di poco nutrimēto. Epar cioe il figaro il
quale etiā si apellato Iecur: genera grossi humori: duro al padi
re: tolle lappetito. Li figadi di gli animali che latano sono me
no male sani p quāto si tiene opinione. Quelli di le galie: oche
onuero di anatre: a q̄ste siagiūgeno. Di le capre & di bechi: li
figati nō ui toccare: ancho li debi fugire accio che nō incorri i epi
lēsia: cioe in morbo caducho: laq̄le li nostri chiamāo comiciale
morbo cioe morbo che sapiza facilmēte. Contra di q̄lli uera
mēte il cuor dil lupo: nō solamēte non noce: ma etiā li idropici
guarisse. Vale etiā il figato trito del cane rabioso: & beuuto cū
aqua e contra il morso di altro morso rabioso crudele. Le tetie
pche sono uenenose & cartilaginose sōno di uirtu frigida & sec

ca. Deq e che fāno nutrīmēto craffo cioe spesso: & quāto sono
piu abūdāte di lacte: rāto sono di maggiore alimēto. La smilza
on uero che liē: si sia diēta: ha inse certo acore il q̄le p auanti era
stato receptaculo dila melinconia: questa adiuta lappetito & il
stōaco. Sacia tamē tosto. Il suo frequēte usarli fa la colera ni-
gra. La smilza porcina si tiēne che sia mācho male che le altre
Le ale digli ucelli īcibo sūpte sōno saluberrīe di alimēto: & ma-
xime quelle dīle galine Sōnouī etiā a q̄ste uīagiōgeno q̄lle dīle
oche: p frequēte momēto se elui fūsse niēte dīmal sucho si pur-
ga: & similmēte etiā li colli dīle oche & dīle galine: sōno tenu-
tā meglīori che dī gli altri uolatiui: se li nō haūerano sangue īter-
cutaneo cioe morto tra carne e pele. Dī graue sapore sōno le
rene receptaculo di lurīna: & quasi che li colli sōno cagīōe dī cer-
ti humidī rīncrescīmenti. Itē dīffīcīlī nēte si padīsceno: & si cōuer-
tīsceno ī catīuo humore. Le rene tamē dī capreti dalate non
sōno dīsprecīati īmpero che ancora nō hanno ī loro niēte dī
terrestre. Sōno dī pessīmo alimēto & fāno la colera melācōica
& sōno receptaculo dī ognī rīncrescīmento: quātūmcunq; obe-
sīno il corpo: cioe largano. A mpo mēo sōno da despēcīare q̄l-
li dīli ucelli: & maxīme q̄lli dī le galine cioe li loro uētrīculi: &
li interiori. Li testīculi de li animalī giouēi sōno meglīori che dī
li uechi liquali tardī si padīsseno: sīno reputati meglīori. tamē
quelli dī le galīe mai sīno dīspēcīati. Nō mī e dīspīazuto el pīa-
tello dī pallebo hosto nōstro: ī el q̄le li pīedi dī uedeli bē lauati:
& coctī cū brodeto: īsparsi cū specie īnela cena a lūsāza rōana:
negli apresentoe. Et al mīo parere era al q̄to acōcio cū aceto: ī
modo che excitauāo lappetito. Et questo cibo si suole meter a
la prima mēsa. Sōno dī buono & facile alimēto Conferīsse al

pecto: mollifa la tosse: le uie di lurina ulcerate cioe excoriate sana. Gioua a qlli che hão fluxo. Da li medeci tamẽ piu fino cõmendate le parte di nanti di li animali che quelle da dietro.

LIBRO SESTO.

Di li obsonii.

Erto el non parerebe che haueffão dicto ne explicato
c niente dila natura di quelle cose lequale la hũana cõsuetudine usa: se deq auãti nõ assignasse la ragiõe di li obsonii cioe di li appechi di uiuãde fir da facti: laquale & li choghi: & li popinari: cioe li senischalchi comãdano Vnde tutte le uiuãde che si ufano nõ hãno bisogno duna medesima coctura Et sapi che ogni apparecchio uole essere preparato cũ la sua fasona. La carne dil boue uole essere aleffa: & quella di uacha. Alexo uole essere il pecto dil uitello. La schina o uero la spina che piu e licito appellarla: si richiede essere arosta. Le cose di quelli medesimi ridurarli in pulpete. Tutto il castrõe aleffarai: benche la spalla & le cosse siano buõe arostate. La carne dil porco i che modo che tu la cocerai la trouerai essere in salubre: cioe nõ buona. Tamen la sua schina quãdo le fresca arosta: dilecta a la gula. Sõnou i che le cipole inel suo grasso buliẽte cuoceno & deuorão. Li capreti cõe ti piace a cuocerli sãono suau i & salutifferi: tamẽ le cose aroste sãono migliore riputate. Quella medesima coctura e quella di li agneli. La carne capria se tu ne uorai mangiare: la mangiarai il mese de zenaro cũ lagliato. Li cerui ueramẽte la pte dauãti mægierai cũ bruodeto lardario cocta. Li lumbi cũ la schina arostita. Di le cose ne farai pastelli o uero pulpete: qlla medesima coctura farai ali caprioli: dami & capre. Il porco cengiale cum la peuerata: o uero lo apparecchierai cũ bruodo lardario. Il lepore a rosto dritamẽte neli cõuiuii apponerai: tamẽ la parte da dietro si riputata migliore. Quel

la dināti nō sarāe uicio a cuocerla cū la peuerada: o uero cū il la-
ridario. Quella medesima coctura tuole il coniculo. Sōnoui
che la carne orsina mangiano in pastillo.

Come sōno da cuocer li ucelli domestici et siluestri.

Ucelli amphiuui: cioe li ucelli che di terra & aqua cer-
tano il uiuere suo: come sono le oche: il Cigno: l'ana-
tre: grue: cigogne: & li altri che sōno q̄si di q̄lla mede-
sima natura: queste alexerai: Ma il pauone ueramēte: il phasia-
no: il coturno: l'aperdice: turdi: meruli: ficeduli: & le galinace:
siluatiche arostirai. Etia questi ucelli elixi cū il peuere: & la sal-
ua nō pareranno che siano insuaui. Il capone grasso arostirai.

Quelli che serāno mediocremēte grassi alexerai q̄l medesimo
farai dile galine: & polastre.

Di lo alexo.

A carne tagliata impeci la serai in aqua frescha p una
hora. Dapoi la lauerai bene cū laqua calda: & dinouo
la meterai inel lauezo cū aq̄ frescha: & uuole esser la-
uezo largo accio la nō boglia streta & poneraila al fuoco: & li
meterai dil sale nāti che la boglia. Et quādo la comēcera a buli-
re. A lora bene la spumerai. Se tu uedesti sabione on uero terra
messedata cū il sale. Torai cū li captia di laqua calida: & dētro
infūderai il sale: & andara al fundo il sabione on uero terra il sa-
le restera di sopra inellaqua. Et questa collata meterai inel laue-
zo. Et se la carne fusse uechia debi spesso trarla dil lauezo & rin-
frescarla cū laqua frescha. Quel medesimo farai dil capone on
uero galine che fussen uechi: & in q̄sto modo la carne rimagne-
ra bianca cum il bruodo.

Arosto.

Arosto di quale carne ti piacerà in questo modo. Se
la carne fusse uechia. Quādo e lauera un poco buli-
to: la trarai dil lauezo & la illariderai: & inspedo la fa-

g iii

rai uoltare al fuoco: fino che la sia ben cocta. Ma se la carne fus
se tenera cõe e la uitelina: & di capreto: senza darli boglio la aro
stirai cõe habiã dicto di sopra. Caponì: Phasianì: Capretì: Per
dice: & ogni saluadesina che richiedi fir arostita: bẽ explumata
& tracti li iteriori lauerai inellaqua bugliete & lauati secũdo la
petito tuo cũ herbe odoriffere peuere & larido ben tagliato for
niti li mererai al fuoco cũ lero fuoco p prima & poi cũ piu fo
co li farai cuocere: & quãdo uederai che siano apreisso che cocti
Li aspargierai cũ sale trito & pane dintorno: & poi li darai ma
giore fuoco che da prima: & cũ piu uelocitate uoltato il spedo.
Vnde subito tracta la carne dal fuoco: la laserai inel lauezo ri
possare: & poi cũ aqua rosata insparfa la maderai in tauola.

Peuerata cum saluadesine.

Euerata cũ q̃le carne di siluadesine che tu uorai farai i
q̃sto modo: Apparechiarai inel catino tãto uino nero
garbo quãto aqua e ineso lauerai optimamẽte la car
ne: & dapoì colla quella lauatura: & uiagiũgerai tanto sale quã
to si basti: & quella medesima aqua cũ la carne inel lauezo poni
al fuoco: cocta la carne larrarai dil lauezo: & ipadene la diuide
rai. Aueraì poi fette di pane: & sopra la gradela le brostolerai:
& poi le ponerai amoio in aceto & quãdo aranno ben beuuto:
alora insieme cũ una libra di uua passula optimamẽte pisterai
A queste staria bene agiungerui il sangue di esse bistiole che co
cesti p la peuerata on uero li iteriori se el potesti fare bene pista
ti. Queste cose dapoì messederai cũ quel bruodo: agiungẽdo
ui umpoco di uino cocto on uero sapa cum q̃llo aceto cũ ilqua
le amogliasti il pane. Poi ueramẽte p il tasio colerai tute queste

coſe inſieme:apparechiate & poſte inel lauezo aſperſe cū peue
re:gariophili & cinamo:& come uorai farai bulire: equalmēte
per megia hora inelli carboni meſedando ſpeſſo cū la maza on
uero cum la captia. La carne ultimate fricta cum il larido:par
tita inelle piadene cū queſta puerada acuncierai & inconuiui
meterai. Molto & comodamēte nutriſſe. Gioua al ſtomacho:
larga il corpo:alicolerici tamē noce:fa la pietra piu & meno ſe
condo le coſe che ſi poneno nela compoſitione.

Bruodo lardario.

Ruodo lardario cū carne diquale ſaluadeſine uorai:
farai in qſto modo. La carne ponerai inel catino inel
quale ui ſia tãto uino biancho quanto aqua:& quiui
la lauerai. Laquale lauatura:come ſi cōuiene:colerai. cum que
ſta lauatura & cum lardo & ſaluia minutamēte tagliata:la car
ne inel lauezo cocerai. Et quãdo la ſarae apreſſo che cocta:la in
funderai cum le ſpecie:Et accio che il brodeto ſia piu ſpeſſo:tu
uiagiungerai duo roſſi doui duri cum alcune fete di pane biſco
to:on uero ſecato & non in tuto aroſtito:& peſterai inſieme:&
piſtate la meſſederai cum il brodo:& infunderai inel lauezo.
Tamen meglio ſi farebe queſto on uero dil ſangue di li anima
li:cocti:on uero di interiori piſtati di quelli animali: Cocta la
ne lapartirai al tuo piacere inele piadene:& inel conuiui on ue
ro tagliata minuta. on uero in peci cum il ſuo bruodo appone
rai. Di molto alimento e queſto Tamen farebe ſtōacho achui
ſpeſſo lo uſaſſeno Scalda il figato. & le rene. Noce ali colerici.
Conuienſi ſolo a quelli che ſonno flegmatici.

Cibario di ſaluadeſine.

Ibario ilquale il uulgo ha corrupto il uocabulo: & di
c cono Ciurato: fassi i questo modo. La carne siluatica:
cū aqua & aceto cū pari mexura cocerai: cocta la tra-
rai dil bruodo: & questa meterai in qualche ordegno & la serai
tanto ripossare che lumore effi fuori. Dapoi in optio lardo la
frigerai. Et se tu uorai apparecchiare duo piade: la potrai acon-
ciare: cū una libra de una passula: megia libra di mandule cū la
sua pelle & pistale: a qste uiagiūgerai alcūe fete di pāe nō mol-
to brustulate. & poi imbeuerate in uino garbo & poi pistate.
Messederai possa tuto cū il brodo inel q̄l arai cocta la carne.
Colerai poi tuto p il sedazo chiaro inel lauezo: & bugliāno infi-
eme sopra li carboni lōtano da la fiāma cū bona cura p ispatio
di megia hora. Se cū specie la uorai acunciare: o senza sia algu-
sto & piacere tuo: ma acūciarla torai giengero trito on uero ci-
namomo: & piu & meno ui aggiungi ultimamēte la cipolai pi-
gnata cū larido tagliato in fete bene cocta & pistata in lauezo
la la serai umpocheto bulire & da possa in piadena cū il brodo
partila. Nutrisce etiā q̄sto: ma tarda al padire: moue fastidio:
offēde il capo & gli ochi: al figato nuoce moue il uentre: ali co-
lerici nuoce: & al pecto.

Pastilo di saluadesine.

Il ceruo o uero dil capriolo farai pastello in q̄sto mo-
d do: tu talierai la carne in peci nō grādi: & li darai uno
boglio cū aqua asedo & sale. Intenerita la trarai dil la-
uezo: & la serai i eliquadri dūmēte che la si rafredi. Dapossa pi-
per & cināomo cum trito la carne insieme cū lardo pesto i mo-
do di pinza ipasterai: agiūtoui certe fetoline di lardo p longo:
& questo quasi come in foglie iuolgierai: et la apparecchiarai di
torno cū grani di gariopholi. Dapoi hauerai farina bene bura-
tada et ipasterai: ipastata farai foglio a ciascū pezio di carne et

circūuolgieraili: et in forno cū lento foco optimamēte cuocerai
Possi mettere questo subito nel conuiuii. Et possi etiā seruare p
uno mese: on uero almeno p quidece giorni. In ogni modo po
co nutriscono: tardī sōno al padire: Fa lasso il stōacho. Ali sple
netici et a qlli che temeno il figato nucēo. et exasperā il pecto.

Pastillo di cicuri. cioe di animalī dome stici.

Icūri appello tutti quelli liquali in casa si nutriscono
cōme sōno li uitelli. il capōe. la galina. et simili. Di q
sti farai pastillo i questo modo: torai carne macra q̄ta
uorai. et cū il coltello minutamēte taglierai. Grasso di uitello
cū specie in questa carne bene messederai. et inuoltate nelli suo
fogli cocerai in forno. et quādo serano apresso la coctura haue
rai duo rossi di oui senza il chiaro. sbatuti cum poca acresta. et
brodo grasso bene batuti cū il bastōe rotūdo on uero cū la ca
pria. et giterai inel pastillo. Sōno alcūi che a lespele uiagiunge
no umpoco di giafrāo. Puossi fare etiā questo pastillo senza fo
glio inella padella bene uncta: cioe di capōe. polastra. pipione.
et di quello che uorai. si integro come etiā tagliati in peci secun
do la uoluptate et piacere tuo optimamēte il cuocerai. In que
sto uien grāde nutrimento duro al padire. ha inse puoco rincres
cimento. Adiuta il cuore. il figato. et le rene. larga et muoue il
uentre:

Crosta di animalī domestici.

E tu uuoli crosta di pipione. et di quali ocelli uorai.
fa che prima li boglino. et quando saranno apruouo
la coctura. li trarai dil lauezo. et taglieragli in peci. et
i frigierai inella frissura cū abōdante larido. da poi i padella be
ne oncta. et la crosta i leto inuolgierai: A questo apparecchio si
conuiene li susini et ceriesie o uero marasche. Accresta dapoiet
octo oui se piu cōuiuii hauerai. et se mēo cōuiuii mācooui me

terai cū puoco brodo: menato cū il baculo rotūdo: a questo ui
messederai il petresemolo: zu suerde & altre simile herbecine ta
gliate quāto minutamēte sia possibile: & al fuoco meterai lōra
no da la fiāma: & buglia lētemēte e neccesso Diesi etiā messeda
re cū la captia ouero cusilieri tāto lōgamente che facēdossi spēs
sa la materia si arpigli a la culliere. Buterai da poi questo bro
deto iella crosta: & metila al fuoco come se la fusse torta di car
ne: & cocta inel cōuiuiū la apponi. Molto nutrisse: lenta al pa
dire: lassierati puoco rincrecimento: reprime la colera exaspera
il corpo.

Friccto di qual carne tu uuoli.

Riccto di uolatiui o uero di qual carne tu uuoli: farai
f a qsto modo. Carne ouero ocelli bēc exēterati & laua
ti: o uero minutamēte: o uero i quatro quarti tagliati
in pignata cū lardo mererai al fuoco: & cū la captia spesso uol
gierai: acio non si artegna da li lati: & quādo apresso la coctura
serāno: tu trarai la maior parte di larido: & duo rossi di oui cū
acresta di battuti: brodo cū specie mixto infūdera inela pigna
ta. Doue le neccesso che tāto el boglia che a cōpimento si cuoci:
A questa piadena alcū ui agiū geno il giāfarano: acio si faci piu
colorita. Nō farae etiam alieno da la uoluptate il petresemolo
minutamēte tagliato inela piadena inspargiere: & subito repre
sentare neli cōuiuii. Nutrisse molto & tardo al padire: scaciera
la colera: il cor: il figato adiutera: & le rene insieme.

Pastillo in pignata.

A stillo in pignata farai in questo modo. Carne di ui
p tello cū il grasso minutamēte tagliata: in pignata me
terai: pipioni & pulli se tu uorai uiagiungi. La pigna
ta al fuoco di carboni lōrano dala fiāma acio la nō boglia cum
furia meterai. Et quādo la cominciera a bulire la spumerai: lu

ua passa dapoí ui meterai: la cipola ultimate miutamēte taglia
ta frigierai cum larido: & fricta la meterai nela pignata: & quā
do tu pēserai che tutto sia cocto: li infunderai acresta cū le spe
cie. Sō noui che ui infūdeno duo rossi doui bene agitati cum la
acresta. Molto nutrica tardo sarae a la decoctiōe. farati nausea
cioe uoglia di euomere: nuocera al stōaco. Scalderati il figato:
& le rene: multiplicherati il spermo: offenderae il capo: & li
ochi.

Mirause a la catelana.

A celani giente certo lauta cioe polita & neta: & laqle
di ingiegno & di corpo da le usance italiane non sono
molto dissimili. Lo obsonio cioe bādixone: il qle lo
ro appellāo mirause: cussi si apparechiāo Capone o uero pola
stre: o uero pipiōi bene exēterati & lauati apponeno i spedo &
uolgiēno al fuoco tātō che siano mezi cocti. Dapoí li tragieno
dil spedo: & tagliati i peci in la pignata li apparechiano. Mādū
le dapoí brustolate sotto la cinere calda & forbite cū pāno di li
no & pistate. A queste alcune fete di pane brustolate uiagiūge
no: & mixte cū aceto & bruodo si cola p il sedaceo. Poste tutte
qste cose nela pignata isparso cum cināo gierigero & zuchāro
molto & tātō insieme lassano bulire al fuoco di carboni lonzi
dala fiama lentemēte: fino che ala iusta coctura el sarae. messe
dādo sempre cū la captiola acio la materia non si aprehēdesse
insieme. Niente e più suaue cheqsto cū il mio Valischara mi ri
cordo hauerne māgiato. Et e di grāde alimēto. tardo al padire
scalda il figato & le rene. Larga il corpo. & moue il uentre.

Che uno pauone cocto possi parer come uiuo.

La occeso il pauōe o uero ifrigiēdoli una pēna inel me
gio di la sumirade di la testa penetrādo inel ceruello.

o uero sia scanato come il capreto: acio il sangue nescia fuori.
Poi dala gola fino a la coda destramēte si sfede la pele & possa
si scortica la pele cū tuta la pēna: & tirassi fino al capo: ilquale
scorticato: & riseruate le ale cū la pelle: quel pauōe cū specie &
herbe odorifere inspirai ī spedo lo arostirai: fiti primo ampo p
il pecto di gariofili & iuoluto il collo cū lino bianco sempre
cū aqua humectādolo: acio che in tutto nō si dissechi. Cocto il
pauōe tracto dil spedo cū la ppria sua pelle il coprirai. Et acio
che el pari che el stagi ī piedi: fassi alcūe uirgule di ferro aposte
& si ficano giu p le gābe in una tabula a questo fabricata: & per
il corpo a la testa & ala coda ladapterai in modo che il ferro nō
si uedi di fuori. Sōnouī che per festa & riso ui meteno in becho
camphora cū lana: & quādo el si mādato in tauola: li iponeno
fuoco inela lana & arde: laquale cosa nō piace a Giellio ilquale
tenne il fuoco. Puossi etiā durare il pauone arosto cū fogli do-
ro p piu piacere & a magnificētia cū sparso cum specie prima:
Quel medesimo potrassi fare di fagiani grue & Oche: caponi:
& daltre ocelli. Le uero che tardi sono al padire: puoco nutrisce
no accresceno la colera melāconica: & nuoce a quelli che sente-
no dal figato & da la similza.

In porcello arosto.

L porcello quādo āchora el lacta scanassi: & dil tuto
si rade dil pello: Poscia il sfende p il filo de la schia &
& trali li interiori dil corpo: li q̄li cū larido aglio: & cū
herbe odorifere minutamēte taglierai easo gratato ouī sbatuti
pip pisto: giassarāo ī puluere reducto cū le cose superiore bene
messederai. Questo apparecchio riponerai inel corpo al porcel
lo: ī mō che q̄llo che li haueui tracto dil corpo: tutto li ritorni
dētro. & poi cū spago il cusī: ī mō che nō ui esca fuori il pastūe

predicto. Cuocessi in spedo o uero inelle gradella cū lēto fuo-
go: o uero inel forno aecomodamēte: acio che parimēte tutto
sia buono al māgiare: dūmentre che el cuoce: habi axedo: pip
giaffarano insieme mixti cū saluia o uero rosmarino o uero ra
musculi di lauro: & cū queste spesso lo aspergi. Q uesto mede
simo potremo fare di la ocha: anetra: grua capone pulastra & si
mili. Male & puoco nutrisse questo: tardi si padisse: al stōacho
il capo a gliochi & al figato nuoce. Induce opilatiōe: crea il ma
le di prieda: accresce la flegma.

Pullo in acresta.

Vocerai il pullo cum la carne salada. Et quādo el sia
megio cocto: torai granelli di uua giu di li graspi: &
inel lauezo bugliādo iponerai petresemolo & menta
minutamēte incisa: piper & giaffarano triti Tutte queste cose
inel lauezo doue la polastra serae cocta infunderai: & subito la
riponerai in piadena. Questo apparecchio nō senza ragione. Bi
da poggio spesso mi hae etiā cōuidato frequētemēte usa: impo
che niuna cosa e piu salubre di questa laquale nutrisse: facile si
padisseno: al stōecho: al cuore: al figato: a le rene si conuiēne: &
scaccia la colera.

Pollo arosto.

L pollo bene pellato: facto neto & lauato arostitirai: &
i arosto i piadēa appōerai nāti chel si raffreda: & cū suc
co dipōi arāci: o uero acresta cū aq̄ rosada: zucharo
& cināomo bene trito ifunderai: & apponerai nel cōuiuiο. Que
sto nō dispiace a bucino. alq̄le dilecta le cose garbe & dolce isie
me mixte: acio che li reprima la colera da laquale el si excitato:
& che li largi il corpo.

In pulpa uidelina.

I la cossia uidelina taglierai carne macra: & tagliata i
d peci lūgheti & subtili: appechiala batuta cum la schi
na dil coltello grosso: & poi colpato i modo che la nō

i straci p il batere imoderato: & subito cū sale & finochi triti in fundili. Dapoi basilico & petresemoli cū larido bene tagliato: & cū specie aspsso: sopra le pulpe distēdi: & subito q̄lle iuolrate le ponerai in spedo al fuoco: & habbi rispecto che nō si disseca feno troppo: & cocte subito le apponi a li cūuiuii. Nutrirano molto: renderano il corpo saldo: & lasserati puoco rincrescimēto.

In pulpa romana

c Arne di uitello taglierai che nō siā maiori peci di uno ouo i modo che nō siāo dal tuto diuisi lūo daltro: & cū sale & coriandri simplici o uer finochi pesti subito inspargile: & intra due tabule alquāto le debi struchare. dapoi poste in spedo cū fete di larido tra luna & laltra: acio non si tochiō. & acio che tropo nō si dissechino: al fogo uolgierai tāto che si cuocino. Di molto & grosso alimēto e q̄sto. Tardi etiā si padisse: & strigie il corpo. Exicio di pulpa: cioe mortadele.

d Ila cossia di uitello torai la pulpa: & quella o uero cū grasso di quel medesimo: o uero cum larido minuta mēte taglierai zusuerde & petresemolo pisterai: uno rosso douo cū caseo trito dibattuto cū il bacheto rotūdo: o uero miscula: cū specie lo in spargi: & di tutto fane uno corpo mesedato cū la carne. Et possa taglia di q̄sto pastūe a la grandezza di uno ouo: & in reticelo di porco ouero di uitello la iuolgierai & i spedo al fuocho meterai: & cū lento fuoco cocerai. Le giēte uulgarē chiamano questo māgiare mortadelle: ilquale māgiare certo e migliore quādo le poco cocto che quādo le tropo cocto. Per laqual cosa tardi si padisse. Fa opilatiōe: gienera il male dila pietra: tamen adiuta il cor & il figato.

Exicio cioe māgiare di interiori.

I O figato di porco o uero di qual animale si uoglia al

quãto elixato pestalo al modo che tu suoli pistar il caseo. Da-
poi tuoli uentre porcina & taglialo altretãto quanti so noli figa-
ti cū altretanto di caseo uechio zusuerde: petresemolo: uua pas-
sula: specie minute & trite cū duo rossi doui dibatuti messede-
rai: & piu quanti ti parera che basti. Di questo ridotto insieme
farai balote a la grandezza duna noce: & inuolgerai nel reticello
di porco o di uedello: & quãdo uorai nela frixura frigierai cum
lardo o uero cum grasso: Vuoleno lēta & piccola coctura: que-
ste dal uulgo fino appellate tomacule: leq̃le forsi meglio faria a
dirli omacule conciosia che siano inuolute inel reticello: o uero
tomacula: come piace a martiale.

Farcimine cioe pastume per budeli da impir.

Vlpa uitelia & grasso di porco bene pistati: caseo tri-
to cōe gratato uechio come grasso: specie trite. Duo
o uero tre oui agitati cum il bacheto rotūdo: sale quã-
to ala cosa si richiede: giassano per darli colore. tutto messeda-
rai insieme: & hauerai il budello ben mūdo & lauato inelquale
inicerai questa materia. La coctura sua si richiede inel lauezo
inel bruodo. Nō durā boni senō p duo giorni. Tamen potras-
seruare p quideci giorni se tū li meterai piu sale: & specie: on ue-
ro se al fumo li dissecherài.

Lucaniche.

E uorai bone luchaniche: Torai carne macra & gras-
sa insieme & sia porcina: & trati fuori l nerui & le peli-
cule et cū li pistelli la taglierai mīuta: & se la carne sa-
rae libre diece: uorai libre una di sale: & uncie duo piper megio
pisto. et bene messederai insieme cū uncie duo di finochi bene
mundi & bene cōfricherai tuto insieme: et la serai per uno gior-
no cōfectare i elcatino. Il giorno sequēte li budeli bene neti di
questo pastume impirai: & al fumo li suspendi.

Gealatina in piadena.

S E tu uorai duo piadene dil quel pulmēto cioe appa-
rechio: il q̄le il uulgo appella gialatía. Torai piedi
rāta di castrōe bene netati biāchi & tracti li ossi: & in
aq̄ frescha p tre onuero q̄tro hore lasarai: lauati & posti in laue-
zo doue sia una igiestara di fortissimo aceto biācho: & una de
uio biācho maturo: & duo di aq̄: agiūgēdoui tāto sale q̄to sia
assai. Fa dapoī che el boglia cū focolēto & habi amēte ēt di spu-
mare diligētemēte. Et q̄do sarāno megī cocti: auerai piper ro-
tōdo: piper longo: cinamomo spiconardo quanto che basti &
arompili piū tosto che pistarli: & in lauezo li reponi due siene
tāto boglino che diuegnino al terzo. Alhora trarai fuori li pie-
di. Il bruodo lascia bulire di nouo: diece chiari douo cō il bacu-
lo rotundo tāto agiterai che siano cōuersi in spūa. Q ueste co-
se dieno tāto bulire quanto una uolta onuero duo li iuolgierai
cū la culliere. Tolte di lauezo subito cū uno sacho dilino duo
on uero tre uolte colerai: Tale bruodo inelle piadene ifunderai
sopra li polli on uero capreti on uero capōi bene cocti & taglia-
ti in peci & asiuti dala humiditate & queste ripuono in luocho
frigido & humido: doue tanto laserai che tuto sia arpigliato &
cōgielato: Possa di queste piadene nō ui māgi il mio Voconio
acagione che la colera laquale lo exagita non multiplica cū suo
grande male.

Capreto in aglio.

Apreto integro on uero uno quarto tagliato in peci:
feti di lardo & spichi mūdati di aglio dintorno impi-
ti: & in spedo al foco uolgierai. Humetandolo spes-
so cum ramuscoli di lauro on uero di rosmarino: di questo ap-
parechi infra scripto: cum acresta & cum bruodo grasso duo
rossi di oui bene di batuti. duo spichi daglio bene pistati: puo-

co di giassarão: puoco di piper ui melfederai: & i patella lappa
rechiarai: dapoí come ho dicto: quello che si cuoce: aspgilo: co
cto apponilo i piadēa: & parte di quello apparecchio sopra li in
funderai: & cū petresemolo minutamēte tagliato lo inspargie
rai. Questo apparecchio come el sia bene cocto: diessi māgiare
tosto acio nō si rafredi. Questo non mangi sorbicello ipero che
loffende la uista: & se uenus fusse morta la suscita & desmesse
dela.

Pulmentario: cioe brasole in carboni.

Arne macra dila cossa uitelia in fette nō troppo subti
le tagliata: & sbatila cū la schina dil coltello: dapoí cū
sale & somēce di finochi bene pistati inspargila da lu
no cāto & da laltro: intra due tabule le restrigierai sotto pressa
p megia hora: dapoí sopra le gradelle al fuoco di carboni le co
cerai. uolgiēdole da luna pte & da laltra agiūgēdoui fete di lar
do: & spesso uolgiēdole: acio el fuoco nō le secasse tropo. Nō
sia tropo cocto questo pulmētario: caldo si debi mangiare neli
cōuiuii. acio che piu exciti lappetito di mangiare & il desiderio
dil beuere dessedi: Questo debi usar bibulo ilq̄le si lamēta che
in lui la sede e cōe morta. Nota se tu li frigierai cū grasso: cum
li petresemoli ū puoco disfriti nel grasso: dapoí cocte le brazo
le & insparsi sopra la piadēa farae al modo di la massara mia.

Ineli iocusculi cioe interiori.

Nteriori o uero di porco: o uero di qual aniale tu uo
gli: tagliati ala grādeza di una noce: & aperti & ispar
si di sale finochi & specie dolce minute: iuolstati in re
ticelo uidelino o uero di capreto: sepate luna da laltra: poi cuo
cerale non molto: & cū puoco foco: & cocte subito le mangie
rai. Saranno simile ale mortadele.

Succidia: cioe carne salata porcina preparata.

h

Arne fallata cū l'arido messedata: in fete taglierai: & i
ferfora la frigerai al quantulo: & poi cū aceto zucaro:
cinamomo: petresemolo minutamēte tagliato asper
gerai: Questo medesimo potrai fare dil persuto & di altra car
ne fallata. Ma questa il succo dil citrone o uero di pomí rāci si
richiede essere infusa Crída in questa opinione Bibulo: & senza
sapore acro: acio piu uehemētemente li sia excitata la sete: affir
ma che questa sia da fir diuorata. In el tordo a sapore.

Vādo tu haueraí arostito il tordo al modo che si con
uiene. Mādule pistate insparse cū sandali: cū acresta
& brodeto messederai: & puoco giengero & cināomo
li inspargierai. Messedate tute queste cose p il sedaceo inel laue
zo manderai: & quādo harano un puoco bulito: tu li infunde
rai inella pignata doue troueraí riposti li tordi arosti. Sōnoui
che dicono essere meglio sopra a li tordi arosti: strucarui li po
mí naranci & inspargierli cum specie dolce.

In capo di uitello.

L capodil uitello o uero di boue cū aqua calda il pel
lerai: come si consueta a li porci. Se tu el uoraí aleffo
quando el sia cocto sumergilo i agliato. Se arosto ti
piacesse impito di specie aglio & molte herbe odoriffere infor
no cocerai.

In ceruello di uitello preparato.

I il capo di uitelo elixo trarai il ceruelo cum il qle duo
rossi doui ben di batuti: uno puoco di piper trito: po
ca acresta: sale a sufficiētia: messederai. Poi mixte tut
te queste cose insieme i frissura cū grasso tāto poco frigierai che
solo un puoco la materia si arpiglia: o facessi un puoco spessa:
Dieffi mangiare presto tale apparecchio nanti che el si raffredi:
impero che el serebe la piu disauia uiuāda che si māgi. De chie

che Palelo hosto spesso a cena minuita: doue tale cosa lappara
chia.

In oceli minuti.

Iceduli cioe oceli minuti leuate bene le piume & seza
f aprirli ne trarli niente di corpo: inuoltati inela foglia
di uite cū uno puoco di sale finochi & larido & cū ci-
nere calido & carboni coprirai & cuocerai nāti megia hora. Se
arosti li uorai alligane quattro al pari: & ponili acirco il spedo li
gadi p li piedi & p li capi: acio che se fusse trāsfissi: non hauesti
nulla che māgiare. Sōnou i che ne lultima coctura li instillano
cioe pergotano cum larido.

Piadena a la catelana in pernice.

I le perdice aroste & quasi cocte: li leuerai le ale & le
pulpe da una banda & da laltra: & apparecchierai cū
poco sale: specie gariosoli triti Succo di citro o uero
ui pomi rāci: acio che meglio tutto si in corpori insieme. Dessi
messedarle nanti che le meti sotto le ale & le polpe. Necesso e
poi presto uoltare il spedo: & cocto a cōpimēto calda diessi de
uorare. Di questo cibo il nostro Todesco usa spesso: quātūq;
el sia accerrimo inimico di catelani: impo che la in odio la giene
ratione di quelle giēte: & nō la piadena di tale bandisone.

Liquame cioe ogni grasso liquido.

Mēto cioe grasso di porco quādo le fresco minura-
mente tagliato a la grādeza di una castagna: & aspgi
lo cum molto sale & pesterai: & pistato lo lassera i per
uno giorno: & il di sequēte meterai i lauezo al fuoco: se el sarai
lire cento cum due ingistare daqua il cuocerai: & cū lento fuoco
falo bulire fino chel sia bēecolato. Da possa p il colatore il cole
rai torai q̄llo ch i laq̄ nodera. Et gouernato el liq̄me i ordeigno
apto & i luoco fresco o uero sotterāno p uno āno il cōseruerai.

h ii

Inel uentriculo di uitello:

L uidelino uentre in uno di cātoni pforarai: & trarai
i fuori la malicia & ogni sozura. Et inel uentre bē laua
to meterai le cose chio āotaro: Casco uechio: ouī qua
tro bene roti: puoco di piper lieuelemente pisto: giāffarano po
co: uua passa itegra: petresemolo: amaraco cioe maiorana: mē
ta tagliata. Tutte cose mixte inel uentriculo siano serate: & i la
uezo siassi bene cocto.

Perna: cioe persuti.

I cherai il coltello in megio il persuto: il quale come a
f Varrone piace: e dicto dal piede psuto. & odorera il
coltello: & se lhauera bon odore: il psuto sara buono:
se nō hauera buō odore le da rifiutarlo. Il buono cuocera i uō
biācho: o uero aceto. Sōnoui che dicono che le da giūgerui al
tretāta aqua: & maximamēte publico: il q̄le nō beue uino. Que
sti certo si igannano. che le piu suauē i uino puro: o uero in ace
to: & dura piu lūgamēte. Nō e da cuocere il persuto ne e ragio
ne che el si tragi se non quando el sia refredato.

Sumen di lingua: cioe grasso di lingua.

On uole esser la sumata molto grassa: ma uole esser
n rossa sia cocta al modo dil psuto: ma alq̄to meglio:
Etiā la lingua uole questa coctura. laquale quāto le
piu grassa le migliore. Et questa quasi medesima ragione uuo
le le altre carne porcine salate.

In pastello di galline.

E creste di poli partirai in tre pte: & li iteriori i quattro
I tro. Li testiculi integri lasserai. Taglierai larido in fe
te: & nol pistare. Due o uero tre oncie di grasso di ui
tello minuto taglierai o uero in luoco di grasso medola di mā
zo o uero uitelina agiūgerai. giengero cināomo zucharo. tora
ne tātō che basti. Et tutte queste cose cū marasche seche a nūe

ro di quaranta ui messederai : & apparecchia in pastello apto a questo cum faria impastata facto: & in forno o uero sotto il testo cum carbōi cuocerai: & quādo el sia megio cocto: duo rossi doui di batuti. puoco giassarāno & acresta sopra li infunderai.

In pipione senza ossi.

p Ipione depillato & bene lauato: p uno giorno & una nocte lasserai amoio in aceto forte. Dapoi lauato: & impito cū herbe odoriffere tagliate & cū specie. Alexo sel te piacerà: o uero arosto farai: adū modo & a laltro el trouerai senza ossi.

Di uno solo pipione fassene duo.

p Ipione senza aqua cussi acunzamēte depulmerai che nō li arōpi la pelle: dapoi li trarai li iteriori cū auertētia che la pelle rimagna itegra: & la dricera i & drita la ipirai di optimo pastūe: & poi parera tuto itegro. Il uero pipione a questo modo arosto fricto: & alexo farai: Arosto quando el sia megio cocto lo inspargerai cū sale & pane trito cioe gratato: & poi lo ongerai cum il rosso douo qibattuto leuemēte acio el faci crosta in loco di la pelle: & quāto el nō sia in tutto cocto allora li darai piu foco & uolterai piu frequentemēte acio el si faci piu colorito: & da poi lo apponerai inel cōuiuio.

Viuanda biancha.

Viuanda biancha: laquale piu aptamēte se li diria leucophagio: a questo modo p dodeci conuidati apparecchierai mādule libre due state amoio in aqua per una nocte: & pistate i mortaro bene pisterai: inspargiendoli umpo co di aqua accio nō facino olio. Dapoi il pecto dun capone senza ossi: simil mēte pisterai: & apparecchierai la pupa dil pāe che prima sia stato imbeuerato in acresta on uero inel brodo macro. Vtcrius giēgero una uncia: & zucaro me gia libra uiagiū

h iii

gerai tutte queste cose messederai insieme: & p el sedaceo la co-
lerai in una pignata mūda. Boglia dapoī sopra li carboni cum
lento fuoco: & cum la culliere i pēso messederai accio la mate-
ria non si apprēdi in una massa. Quādo el sia cocto ui infūde-
rai uncie tre di aqua rosata & inella mensa meterai in piadēa do-
ue sarae la carne: on uero daspse: ma ali minori la meterai. Laq̃
le se inel capōe deliberaſti infunderē: accio la pari piu bella & di-
licata: li inspargierai grani di pomi granati. Ma se uolesti par-
tirla in duo bandi sone a parte di questa ui potrai adiūgerli uno
rosso douo battuto cū giafrano insieme cum pocha acresta in-
fusa sarae colorito. Laquale p il colore io la apello gienestina.
L'altra parte bianca come le apponerai nel conuiuio cōe ho di-
cto. Di questo apparecchio io ho sempre posto dināti ali Apici
ari Cum uie ragiōe ueruna p laquale piu tosto siano preferite a
le gulle di nostri maggiori che a nui. Et tamē se da loro nui siamo
superchiati quasi tutte le arte: ampo inellarte di la gola nō siāo
iuncti. El non e in tuto il mōdo irritamente ueruno di gola che
non sia transferito qui si come al gimnasio cioe recertaculo dili-
popinariū on uero papariet: inelaquale luoco accerrimamēte de
tuti li apparecchi di le uiuāde si disputa. Hoo ideī imortali: mo-
que euoquo e Martio mio da cōferire di apparecchi di pape: dal
quale grāde parte & queste chio scriuo ho hauute che lui le a fa-
cte uno altro carueade dirai che sia: se tu lalderai disputar alā
prouisa di le cose proposte.

Mangiar biancho ala catelana.

Arina di optimi risi cum duo ingiestare di lacte di ca-
pra i lauegio meterai al fuoco largo dala fiāma accio
non prendi il fumo. Dapoī il pecto duno capōe mor-
to in quel giorno: & quasi mego cocto partilo quasi come i cer-

ti fili subtilissimi: & posti in el mortaro duo & piu di tre uolte
pisterai. Et quando il lacte auera bulito megia hora. Qui quel
medesimo capone ridotto in fili apparecchierai cum una libra
di zucharo: & fallo bulire p hore q̄tro messedādo sēpre tale ui
uanda cū la captia: ala quale si arpiglierai come tremetina quā
do el farai in tutto cocto. Rimouilo alhora dal fuoco & ultia
te cum aqua rosata la infunderai come habiamo dicto disopra
& partiraila inelle tue scutelle: & nō farai male a inspergerle di
sopre cum il zucharo trito. Impo che el si dice che il zucharo nō
e ad uersario di ueruna uiuanda. A questo il nostro Galbes: Ri
zone: & mi conuidarono spesso. Eraui etiam Tridento ilquale
diceua che mai lui non fu aniuna bandisone piu uolentieri in cō
pagnia ne che meglio li sapeffe.

Bruodo consumado.

Epole fare il bruodo cōsumato di capoe: o uero di fa
siāo: o uero p dice: o uero capriolo: o uero di pipiōi on
uero di colūbi siluatici: Ma se di capoe el uorai: To
li uno lauezo che tegni q̄tro igestare di aq̄ equi in ponerai il ca
pone cum li ossi bene roti ī molti luochi: & il apparecchierai: cū
una uncia di carne porcina salada macra. piper grani trenta ro
to poco: cināonio non molto & grossamente tagliato: tre o ue
ro quattro gariofoli: saluia rotta in tre parte foglie cinq; cū duo
di lauro. Lassa queste cose bulire per septe hore: on uero che el
des bogli che el resti per duo scutelle on uero meno. Guardati
di cunciarlo cum sale ne cum carne porcina se tul festi per i fir
mo. Poche specie nō sarāno deuedate etiā darlo al infirmo. Ma
al modo primo si dato ali uechi & aquelli che sono sani.

Brodetto giallo:

Renta chiari di oui:acresta:Bruodo di uitella: on ue
ro di capone poco giaffarano:poco cinamo : insieme
uno catino arōperai & messederai. Mixte tale colerai
nil sedacea in la pignata: In questa darai opera cū fuoco di car
boni largo dala fiamma si che non prendesse il fumo si cuocino.
Et messederai sempre cum la captia dūmente si cōminci a farsi
spesso. Alhora il leuerai dal fuoco comodamēte inel conuiuio
partirai in diece persone & quāto lenele scutele diesse inspargie
re cum le specie questo nostro brodeto. Brodeto bianco:

Andule libra una pellerai & pisteraí : inspargiendole
di poca aqua rosata o altra aqua accio nō facino olio
ma migliore e la rosata. Dapoi a queste uiagiungerai
uinti chiari doui: umpoco di pane bianco: mogliato umpoco
di acresta & giengero bianco: bruodo quanto bisogna : & pi
sterai tutte queste cose insieme & ben messederai: & poi p il se
daceo colerai inel lauezo: cuocessi aquel modo come quel di so
pre. Brodeto uerde & farassi rosso.

Orai tutte quelle cose quale si cōtengono inel primo
brodeto: excepto il giafrano: & a quelle cose le herbe
te & un poco di petresemulo: alcune foglie di formen
to: se alhora sarāno uerde tutte pistate uiagiūgerai: per il criue
lo passerai & cocerai come quelli di sopra : & etiam cū poco di
acerosella.

Vi uanda che il uulgo chiamano zanzarele.
Vi septe megia libra di caseo gratato: itē pane grata
to pesterai: & mesederai insieme: & apparecchierai iel
lauezo doue sia brodo i giafranato: quādo el comicia
raa bulire doue duo & tre uolte cū la captia harai uoltate le me
terai nelle scutelle. cuocessi tosto queste. Vi uanda uerde.

Iuāda apparecchierai al modo che abiamo dicto auā

ri: ma in luoco dil giafrano mererai herbe & cum esse lappare-
chierai: lequale habiamo cōmemorate inel bruodo uerde.

Viuanda in boconi: cioe gnocheti in balote.

Orai le cose chio ho dicte dināti: & quelle medesime
come uorai bianche on uero giale on uero uerde. Sō-
no alquanto piu dure queste che quelle in lauezo quā-
do el comincia abulire cū li cussiere picola spesso sian poste &
presto & sigilatamēte cioe partite luna da laltra. & cō lamano
gietādole presto luna drieto laltra.

Viuanda biancha quasi come di sopra.

Hiari doui: pane biancho & trito: & poco caseo cum
lacte mandulino messederai: & apparechierai inel la-
uezo quādo el comencera abulire cum bruodo di ui-
tello: on uero di capoe grasso: & cuocial modo che abiamo di-
cto di quelle di sopra.

Libro septimo.

On solamente le altile cioe ucelli & animali siluestri:
hāno facta la gulla idustriosa ma anchora le cose ina-
nimate come sono legumi: fungi: tuberī: & alcune her-
be si de orti come siluatice lequale sono memorate dali philoso-
phi in li animali uegietariui ma p la mia deliberation comēza-
ro adire di la possanza & natura de quelle piu presto che di mā-
zare dessi: cioe dile uiuāde lequale di quelle medesime cose si fā-
no. Ne ancho certamēte non tengo che el sia fuori di preposi-
to da questa cosa. & principalmentē pche a lordine di le uiuande
si richiedi dil farro: & orzio dire qualche cosa in che cibi lo uxi-
amo quantūq; al luoco doue dal pane abiamo dicto breuemē-
te le loro condictione habiamo explicato.

Dil orzo.

He loro di generatinne di formento inel primo libro
abiamo dicto. La fortia dilquale si tenuta eslere tem

perata. De quie che poco el nutrìsse: Laqua cocto cum esso agi-
ungendoui mielle: on uero gli ciriza: cioe ligno dolce e cōtra le
malatie lequale prouēgono da tropo calore fa bono profito.
Questo etiam frequentemente usemo in ele uiuāde come q sot-
to apparerae. Lamito etiam facto di questo: al pecto none in
congruo. Dil farro:

L farro ilquale aleuni li dice adoreo: alcūi dicono che
le di generatione di adoreo: e temperato. Facile si pa-
disse: forbe rinfresca: il suo frequēte usarlo: sera le fibre
cioe le uie dil figato & dila similia: a quelli che anno il male di
la pietra: dila uestica: & a le rene. nuoce Dil amito.

O amilo ilquale intra li formenti di bona sustancia:
Celso il cōmemora: lo pēso che e sia quello cheli me-
dici di nostri tempi hanno mutata la lettera che doue
prima si dicea amilo: & hora il uulgo li dice amito. Questo ap-
parechiato cum le mādule & zucharo: humiliā lo epiloto: il pe-
cto il simile molifica seda la tosse. tamen gienera sangue nō bo-
no. Di la simila.

A simila si sole fare di formento lauato secco: & lieue-
mente roto sotto la mola: p quāto dicono li medici.
Dicono etiam che di questo fassi uiuande migliore che
di amido: impero che questo si da il calore & la sete extingue:
& rinfresca il figato

Di la alica cioe spelra.

A alica Celso la cōmemora intra li frugi di bona sub-
stantia: come e il formento: il siligine cioe segala: lori-
zo lamido: lequale tamen lui appellan panificia. Dila
halica tamen lorizo & la ptisana cioe spelra si sole fare di opti-
me forbicione: & diciēsi pulcicle cioe pulentine: come piace a

Columela: di lorizo come dice Celso: e deriuato da lorizo. Sō-
no ampo che tengono che questo sia latino: & non extremo.

Dil riso.

Iso ilquale p antiquo uocabulo tengo che sia appella-
to oriza: e di calida & secca uirtute. Et p questa cagio-
ne molto nutrisse: maxime se cū mandule pistate lacte
& zucharo come poi si dirae: sarae aparechiato. Cocto in aqua
pura astringie il corpo. Et il suo frequente usarlo noce a quelli
che sōno assueti hauere dolore di corpo.

Dil panico:

I tale substātia si tienne che sia il panico miglio. & le
gumi quasi tuti: Il panico come dice Plinio: e cussi di-
cto impero che el si inuoltato i panicelli. Il panico pre-
cipuamente in equitanea si usa. Lagiente pontica non preferis-
se alcun cibo al panico. Abunda etiam di questa la regione Cir-
cumpadana Il panico trito & sumpto in uiuanda: simplice el
el stringe il corpo: & cocto cum lacte nutrisse molto

Dil miglio.

L miglio el panico smagrano la terra: & per questa ca-
gione non sōno da seminare intra li arbori che fructa-
no ne intra le uite. Li ethiopi cioe li saracini neri: non conoseno
altre fruge che il miglio & lorizo. Ralegrassi etiam la cāpagna
dil miglio purgassi nel mortaro cum il pistallo: cōe molte al-
tre cose. Li uilani chiaman questo purgamento appludan. Di l
miglio fassi piu cose: il pane piu dolce: dilquale quelli di la dale
alpe: & maxime in subri lo usano. Il miglio cū mosso messeda-
to il suo precipuo uso e in luoco di medicina: & dura in tutto
uno anno: Lo usare il miglio si tiēne: che sia peggiore che il pān-
co. Secco certo e & frigido. tardi si padisse: & male nutrisse.

Di la faua.

A faua itra li legumi. laquale si dicta da larcogliere si
assai riputata & riuerita: imo che certo di essa fassi il
lometo: de la faua neli sacrificii. Da le uiuade di faua
Pitagoras se ne abstene: o uero p cagione che questo fusse cibo
da dare p lanime di morti: cõe lui diceua: che p le case si usaua-
no: o uero pche questo cibo cum la sua inflatione e molto con-
trario a quelli che cercano la trāquilite di mente: & incita la li-
libidine: laquale a la natura sua dispiaceua. Et questa dicea che
era simile a li testiculi. Sola la faua intra le frugie che si māgia
etiā si empie quādo la luna cresce. Cū aqua marina ne cū altra
aqua salsa nō si cuoce: & e la prima di legumi che nanti linuer-
no si semini: quātūq; Varrone dica che a la priauera la sia da se-
minare quādo le infiore ama molto laqua: quādo li fiori sono
caduti la uole puocā aqua: la faua in egypto na ce cū spinoso
tronco & foglie cōtra la edacitate di li cocodrili. La natura di la
faua e frigida: quādo le uerde la tēde ala humiditate: laq̃le no-
ce al stōacho: secca tamē e peggiore. Et māgissi come si uoglia in
cibo fa mali infōnii: cōsparsa cū specie si tiēne che māco offēdi.

Di la cexere.

A cexere e salsilaginosa: & p questa cagione il cāpo si
brusa: & po nō si die seminarla se il giorno nāti la nō
fibagnata. Ha piuxore differētia: di grādeza: di colo-
re: di figura. di sapore: & e simile al capo dil montone: La ros-
sa e di piu calda uirtu che la nera: & la biancha piu temperata
e la nera. Il suo bruodo & di quella che e remolita gioua al pe-
cto: a la smilza & al figato: tuoleno le opilatione: rompeno la
pietra nela uestica: purgano le rene & la uestica: rende chiara
lo uoce: commoueno il corpo: cacciano li lumbrici: cioe li uer-
mi dil corpo. La cexere frescha nuoce a li budeli & al stoma-

co & fa puzare il fiato & la boca.

Di la cexerela.

Vi etiā la cexerela che e cexere minima. & ha li cātoni diseguali. come li bisi di grandeza. Dulcissima simile al leruo. & e piu firma la nera: la rossa: che la biancha. di uirtute e simile cū certe sorte cesere. Di li bisi.

Impacientissimi dil freddo. si tiene che siano li bisi. & p tale cagione si ralegrano di essere seminati in aprici logi infacie daustro al tēpo di uerno i facile & soluta terra e dolce & cōe dice cello mēo enfla & meno noce che la faua.

Dil faseolo.

L faseolo on uero fascello: il q̄le Maro lo appella uille: & ha tolta questa denominatiōe da una isola che si chiama fasuolo nō molto lontana dal monte olimpo posta come scriue Apulegio: ha uirtu calida & hūida il fasolo acui lo usa: & larga il corpo & l ingrassa moue la uria: gioua al pecto & al pulmone. Il capo tamē riempie di grossi & di perniciosi hūori. Et induce graui & ispiaceuoli insomni: La sua frigiditate & malitia possi iparte humiliare: cū origano cioe pulizolo: piper senauro isparso: uino puro: altuto e da beuere dietro li fasuoli. Di la lente.

A lente si semina come li bisi cū il giunero: ama la lēte terra piu tosto magra che grassa: uolle etiam secura dal cielo. Sōnoui di duo generatione. Luno e rotūdo & piu nero: Laltro trage ala sua figura di lēticula: e di frigida & secca natura p quanto si tiene la scorcia larga il corpo la sua medola stringe difficilmēte si padisse: colera melanconica: genera & produce la lepra: infla: & indurisse & fa spessa la carne: noce al cerebro & al pecto ipedisce gli ochi: reprime uenus. Puossi corregere la sua malicia in q̄sto modo. Gieta uia la pria

aqua di la sua coctura. Inella secūda agiungiui aceto & specie:
nō serae etiam cariua la farina dorzo agiungerla inela lenta inel
lauezo acio che la sia di molto & bon nutrimento.

Dila uecia & di leruo.

I A ueza: la ceserela: & leruo il farago: sonno atrouate
piu tosto p cagione dil bestiamē che di li homini. Ta
men il suo uso: si atroua hauere hauuto forcia in me-
dicina: come dimostra diuo Augusto: hauere hauuto p sue lit-
tere. La sua uirtu molifica la tosse: & gioua al pecto. Questo
il uulgo il chiama rouilio.

Di il louino:

I A somēza di li louini fanno le terre l ete & i grassa: &
quando il troncho & le foglie sōno nasute & che labi
fato il fiore al sole cōtinuo si uolge come lo helitropio
cioe el girasole. Questo usano li uilani in luoco di clepshydre
quādo laiere e nebuloso. None di ueruna spesa il lupino come
si consta: & nonae bisogno di fir zapato ne tagliato. Primo di
tutti li legumi si semina: & lultimo si recoge. Luno & laltro q̄
si di septēbre. Tre uolte allanno fiorisse: arcolto si cōserua uo-
luntieri al fumo. La sua uirtute & forcia e calida & secca: & quā-
do le macerato e di natura on uero forcia frigida salato inella-
qua e per cibo al homo. E amaro cōe le cose di medicicina. Im-
posito sopra il uentre ali puti e contra li lumbrici: & a quelli e
apropriata medicina: Molto e etiam contra tutte opilatione.
Duri tamen sono al padire: nutrica etiā hūori crudi & maligni.

Dil caneuo.

Eminassi il caneuo inel tempo come il lino: & si appa-
rechia cioe si scorcia dopo la uindemia. fane la como-
ditate per nostri bisogni per corde & per filare: Dicesi
si che il caneuo cresce in albandica in modo di ferule che se usa-

no in scambio di dardi cussi uien grande in quella regione. Di
le somēce dil caneuo pistato fassi certe uiuande: lequale al stōa
co: al capo: & ultimate a tutte le membri molto noce.

Dil sambuco.

I L sambuco e di duo generatione & piu il siluestre il-
quale alcuni il chiama thamiatem: altri il chiamano
obulo. Il fiore suo inuiuande mangiato gioua aquel
li che hano male di figato: ali hidropici: & al male di cuore. Lo
acino cioe pomelle nere cō lequale si tingeno li capigli cani: be-
uuto cum aqua: moue la urina. Le foglie inel uō ressiſteno ale
picature dili serpi. Laque inellaquale la foglia sia stata amoio
sparsa per casa occide li pulici. Laqua dila decoctiōe dile foglie
sparsa doue sian le mosche si moreno.

Di la zucha.

I A zucha piuxore fiata acresse inel suo corpo: & spel-
so in lungeza in forma di serpe: & nasce in luochi hu-
midi: & godeſſi dila libertate pēdente: In lungeza di
noue piedi si lege che cresete una zucha. Li medici antiqui hāno
diffinito la zucha essere aqua congelata. Ele di uirtu humida &
& frigida. Nasura & sumpta in cibo: & il stomacho rilassa cioe
a larga & extigue il desiderio di beuere: & molifica il corpo: of-
fende le budele. Quanto le sonno piu longe tanto fino tenute
piu saluteuole. Quelle che sonno cresute inel corpo deſſicate
alfūo & euacuate le somēce: Fino seruare dali uilāi p seruare le
semence per fabricare gli orti loro. Le zuche etiam quando so-
no tenerine tagliali leuemente la scorcia di sopra & tagliata in
forma anguinea cioe di bissa: & deſſicate li uilani leusano lin-
uerno.

Di le atriplice: cioè spinace.

a Triplice io pēso che siano quelli che li uilani chiama
no spinaci: da li spinī quali hāno nele somēce sue: Ele
herba familiare a māgiare: & di frigida & hūida sub
stātia: & più tosto possiede dali humori. Sōno alcūi che nō uo
rebeneo che li atriplice fussenon quelli liquali si chiamano spina
ci: quātūq; li habino la sua similitudine: & quasi quella medesi
ma foreia: Impo molificā il corpo: & giouā alī hīctericī: cioè an
riginosi: dala similitudine di loro: p il sparso felle: cōe dice Var
ro. Il figato calido rīfrescha: reprime la colera accesa.

Dil rauo.

i L rauo sie sta lecto: ch̄ ele di uaria generatiōe: da Dēo
crito si dānato cōe cosa contraria al corpo hūano. Im
pero che dalui el pensa che nasci le inflactiōe di il stōa
co. Cōtra questo dice: Diocles: & etiā Dionisio p le sue uirtute
extimā che el rauo sia necessario: cūciō sia che el sia calido & hu
mido: & molto nutrisse: tiēsī che el larga. Accresse la genitura
& maxie se sotto la cinere & carboni el cocerai: Nō sarae ancho
senza utilitate. se gitata uia la prima aqua. di la sua decoctiōe.
Io alexerai cū la secūda aqua. Aggiuntoli specie lequale li toglī
no la sua iflactiōe: Bene cocti cōinoueno la urina. toleno lar
dore. extīgueno la sete. ma alcontrario. male coti. generan ifla
ctiōe & opilatiōe. Le coste dili rauī pistati cum il grasso gioua
& e medecina al dolore di li nodi. & scaccia il freddo dali piedi.
Laqua nelaq̄le se sarāo discocti presta salubre rimedio ale gote
frigide. Leda guardarli quādo chauiamo li rapī che dētro nō
ui siano alcune bistiole chiamate uruce. impo che sono ueneno
se. lequale li greci chiamano : Columella dice che
la donna che ha el mēstruo amaza queste se la andara tre uolte

intorno descauiada e descalza a ogni orto che le habia dentro
Dili napi cioe chio tengono per nauoni.

I napi ui sono piu xore generatione: & una medesima uirtu non e in tutti. Li napi che tēden in altitudine: & lequale fino dicti da corintho parēo di sopra terra da la magiore parte: questi si seminan in lochi deuexi & amano lo chi sechi. Li lothasii ueraamente sono pacientissimi dil freddo. A prouo li italiani gia ali meturnini si dauāo le palme: cioe in si gno de uictoria. De li ali marsi la terza come dice Plinio ale nostre gente: cioe de qui dale alpe. Tutti li napi tamē ben che siano luno magiore on uero minore di laltro sono tenut calidi. Tolti in cibo humilian la gola el pecto. Enflano il corpo: & il uentre. Et tienessi che il suo frequente uso genera colera.

Dil herbeti: & di lerbeta.

Erbeto intra le herbe familiare digli orti e generatione leuissimo al padire ilquale io tengo che: si pri i duo mainere: cioe il nero ilquale e calido. Quasi leua il capo cioe la cima nera come la scalogna: le foglie come lactuca. Et quasi nō e ueruna herba hor ensia piu larga di questa. Certi herbeti ui sōno pigri di natura: & penso che siano senza forcia: & che conturbano il corpo ad indure la flegma. Sumpti in cibo sedano il tropo & supchio mēstruo di le femine. Ma la lerbeta laquale e bi ncha e quella che in se tiēne il megiano tempamento: e utilissima al figato & ala smilza: cū le specie dolce leq le humilia la sua salsedine: & utilmēte le māgiāo quelli che hanno tali diffecti. Item la estate rileua li ardori. & r duce lapetito dil cibo ali lāguidi cioe debili & distalētati. Empie di lacte le femine che nutriseno puti: māgiate cū il suo pprio bruodo moueno il corpo: & gitano uia quello: & sūpte in cibo stringieno.

Di le brasiche cioe uerze?

E brasiche: lequale quelle medesime e licito che si appelli & caulicule & caule: cioe uerzole & uerze: quelle che si chiamano caule: il uulgo le dice Tyrio: & cresce no piu che le altre. Vano auanti a tutte le altre herbe familiare che di horti si māgiano: come piace a catone: & maxie la lauan da laquale in piu xore cose e salubre come el dimostra. Che qua si sei cento anni luso dile brasice: cioe uerze fu la medicia al populo Romano: cato dice: Nō era anchora conuenuti li medici inela citade: liquali dapoi certo riduseron la peregrina facultate di larte dil sanare: Furō etiā trouati li pigmēti: cioe medicie & li astāti spiciarii & speciarie: & a q̄ste cose agiūti li precii che di esse uolefferō. Oltre dicio li uilāi & li soldati le gloriose piaghe gratamēte curauano cum queste uerze: & di queste honora ueno: si per la salute cōe p il mangiare. La generatiōe di le uerze si fāno che siano tri secūdo cato: una cū foglie: distese: el pie de grādo: leq̄le fino dicte Pitaguriche. L'altra crespa di foglie: & chiamassi Appiana. Ad questa io lappello Zeuiana: laquale in ueronese paese di zeueo uoluntieri nasce: & in crapranicense loportata. La tertia minore di foglie & di tronco humile & tenera laquale etiā e minuta di foglie lequale non fino aprouate. Semināsi tuto lāno le uerze: nel equinocio & autūno si strapiātano. La cima nela priauera uale: laquale la uiēne in fastidio a Druso: da Tiberio suo padre fu increpato. Sōnoui di estate: & nel autūno: & poi linuerno. Et di nouo fāno le cime. Niuna generatione di herbazi tāto fertile come q̄ste: Si cōsumāo cum la sua propria sterilitate. Eui etiā uerze siluestre di tre foglie: neli uersi di diuo Iulio nelizuochi militari precipuamente celebra te: lequale nela obsidione dyrachina. come ne le militare expro

batione appare: come io credo che intēdiati: & q̄sta gieneratiōe
di uerze: loro appellauano lapsana Cōstassi che la uerza edī ca
lida & secca natura: & p̄ questa cagione acresce & multiplica la
colera melāconica. Fa fare mali insomnii: puoco nutrisse al sto
maco puoco giouano al capo: ali ochi p̄ la exalatiōe. molto no
ce: Linuerno se la se cuoceno cū carne grassa sōno piu tollerabi
le che lestate. Dicesi ampo che la purgano il flegma: humilia
la gola: fa la uoce piu chiara: se le si māgiāno cū il primo bru
do: Et gitādo uia il primo & cocte il secundo stringieno come
lherbera. Questo afferma Aristoteles inele pblemate: niuna
cosa meglio medicare ali nuriagezo che la uerza: cioe dato il su
co in beuāda. o uero la somēza: laquale la sua forcia troppo di
uertisse: cercādo le cose alte: al meato di la urina le pduce. Va
le etiā il succo cum uino beuuto contra il morso dil cane rabio
so.

Dil farro in bruodo.

I le cose simplice assai di alcune di quelle habiamo di
cto: hora mi riuocano li cuochi ali apparecchi. Il far
ro mundo: & lauato: inel bruodo dil polo longamen
te cuocerai: cocto ui meterai parte inel catino. Qui tre rossi do
ui: & quando sarae alquanto refredato cum il giaffrāo li dissol
uerai: & di nouo le apparecchierai iel lauezo riponēdolo: & cū
specie lo inspargierai.

Rexi in che bruodo tu uoi.

Exi apparecchierai al modo dil farro. Alcuni nō li me
teno li oui: questo lasso in tuo arbitrato: impo che sē
za etiam si puode fare.

Meglio in piadena.

Eglio cū aqua calda ben lauato: cū brodo di carne cū
lento fuoco lōgamente cuocerai: & spesso messederai
cū la cullieri: ouero cū la captia lōtāo dal fūo il gouer
nerai: dapoī cū giaffrāo acio sia piu colorito meterai tauola.

Viuanda di pane gratato.

L pãe trito lasseraí alquãto bulire inel bruodo di carne: & quando lhauera un puoco bulito: meterai in q̃l medesimo lauezo un puoco di caseo trito & come el sia alquanto amoiato: il messederai cum colore giallo: questa uiuanda parera piu grata. Brodeto che si chiama uerzuso:

Vatro rossi doui freschi: megia uncia di cinamo: zucchero uncie quatro succo di narrancie altrerãto: aqua roxada uncie due: cum il baculo rotundo siano menate ísieme: & riducte in uno corpo: & cocerali al modo come habiamo dicto che debi cocere il brodeto giallo. Nõ sarae etiã fuora di proposito agiungerui il giaffarano: acio el sia piu grato. Questa sorte di uiuanda precipuamente lestate si riputata salubre: impero che certo molto & bene nu. rísse: rísfresca il figato: & reprime la colera. Piusore sorte uiuãda di faua frãcta.

A faua disfracta bene munda & lauata ponerai al fuoco. Et quando la in cõincia a bulire tu exprimerai la prima aqua: & la apparecchierai cum tanta aqua fresca che la sopra auãza di duo dedi: agiungendoui tanto di sale quanto sia basteuole: lontano dila fiãma per il fumo: & e necessario che la boglia coperta tãto longamente che la sia cocta & riducta come pulenta. Dapoi si debi menare tanto inel mortaio fino che la si faci tutta in uno corpo. Et di nuouo riposta nel lauezo scaldisi: & quando la uorai ponere nele piadene: tu lapparechierai i questo modo. Taglierai una cipola minuta i una pignata cum olio buliente la cuoceraí: & cum uno poco di salua la conceraí: o uero cum fichi tagliatiui dentro o uero cū pomi cocti infete tagliati: o uero cum uua sicca. Questa bugliendo diessi ponere nele scudelle. Sonnouí etiam alcũ che cum

specie la inspargieno.

Faua in frissora.

Aua cocta & colata da laq̃: & cū cipole figi: saluia & cū piuxore altre herbe hodoriffere iela frixora cū grasso: o uero cum olio bene uncto. frigierai: i pignata o uero in piano distesa in forma di pinza: & le infunderai cū specie.

Viuada di bixi.

I bixi fa che boglino una uolta cum carne salata porcina. Et tracti di laqua posta nela frissora cum fete di carne salata. & maxime di quella laquale la macra si distingue dala grassa apparecchierai. Bene ampo uorebe che q̃le fete prima hauesti un puoco fricte. Dapoi aggiuntoui un puoco di acresta: un puoco di uino cocto: o uero un puoco di zucchero cum cinamomo: & poi in tutto cocti caldi si māgiano. A questo modo etiam cuocerai li fasuoli.

Viuada di carne.

Arne macra alexa minuta taglierai: & tagliata in brodo grasso di nouo per megia hora cuocerai aggiungēdoui prima la pulpa dil pane trito puoco peuere gaffrano puoco: & quādo sarāe alquanto refredato: ouī dissoluti & dibaturi & cal: o trito: perresēolo amaraco: cioe menta minuta mēte taglierai cum puoca acresta. Massedate tutte queste cose insieme: & menate: in quel medesimo lauezo concierai: & cū le cussiere o uero captia lentamente menando: a cagione che la materia nō si reprehendi in balote. Questo medesimo potrai fare di li interiori: & di li polmoni.

Viuada di budelli.

F A che li budelli siano bene mundi & cocti: & poi posti nel lauezo al fuocho cum qualche osso di carne salata acio che siano piu saporiti & habi rispetto di nō

li aconciare cum sale: & quando sarāno cocti: & tracti fuori: li taglierai in peci non grandi. Dapossa uiagiūgi mēta: saluia: sale quanto sia bisogno. Et fa che di nouo cum queste cose agiungete boglino un pocheto. Et dopo cocti sarāno & posti nelle piadene o uero scudelle: li inspagierai cum specie. Sōno alcuni che ui ifundēo il caseo trito.

Viua da di budelli di trura.

I budeli di truta bene lauati & megli cocti: cū pochetto peure trito: perrefemolo: menta & saluia minuramente tagliati aconcierai: & quādo li hauerai aconciati nele piadene: tu li inspagierai cum bone specie dolce.

Oui di truta aconci che si crederae che siano bixi

E oue di la truta apparecchiate aconce & cocte: tracte tracte dil lauezo. & partile in peciolini: & acio che il bruodo pari essere piu turbido: torai di la pulpa o uero molena dil pane: & amoiato cū questo bruodo il melfederai o uero cum il bruodo di pesce il triderai. & p il sedaceo il colerai. Se p il tēpo potrai hauer di il dicto brodo q̄to che basti ne torai: & cum questo uiagiungerai le specie giassarano perrefemulo. & menta tagliata: & posto tutto nel dicto lauezo: di nouo esse oue cuocerai & tu dirai al mangiare & al uederle che siano bixi.

Viuanda di lactuche.

Inouo le lactuche: & maxime dil megio cioe li coresini cū uno ouo & cum le zuche: cum acresta cuocerai.

Viuanda di pomo roseo.

Omi rosei per il colore io penso che siano cussi appellati: li cuocerai cum bruodo di carne. Et quando sarāno apresso la coctura: in quel medesimo lauezo acū-

cierai uno puoco di petresemolo & menta tagliata. Et se la uo-
rai fare piu spessa: tu il farai cum la pulpa dil pane come habia-
mo dicto de le oue di la truta. & facilmete la inspissierai. Et qua-
do inele piadene tu lhauerai acunciata: tu alhora la potrai ispar-
giere cum optime specie: & a presenterai nela mensa.

Similia in tale muodo si apparechia.

A similia cioe frumento franto come farro in bruo-
do grasso & bugliente meterai messedandola al conti-
nuo con la culliere on uero baculo rotondo. Per me-
za hora boglia con fuoco di carboni & lozi dala fiaama acio no
riceuesse el fumo cocta & posta in scudelle cum caso gratato &
con specie aspergi: & in tempo di dezuno con zucharo & co su-
go de mandole & aqua rosa potrai apparachiare & cuocere sen-
za brudo grasso questo zouera a Marso che ha una frequente
tosse.

De lapparechio de rauì in patina.

Aui bene lauadi & munda di si tagliano i fette: & opti-
mamente in bon brodo grasso cuosi. Cocti & pista-
di ritornali al fuoco se tu puoli co meglior brodo che
il primo con un pezo di carne porcina salada: & metiui dil pe-
uere trito: & um puocho di giafrano: & con essi leui un boglio:
leuali dal foco & manda in tauola: de questa uiuanda non man-
zi il nostro galba elquale se sforza retener la urina.

Di lapparechio di finochi.

I finochi si coceno quasi come la brasicha cioe la uer-
za: ma meglio si dieno tagliare e cocere amano el pe-
uere la carne porcina salada on uero olio al suo ap-

parechio.

Exitio romanico cussi si apparecchiato.

Arina ottimamente buratada: & ipastada cō aqua & facti sfoi longi & morbidi & riuolti su la mescola nō siano molto subtili poi siano tagliati p largeza de un dedo piccolo che parino binde ma longi quāto e sfoio: & nel brodo bugliente si dieno cuocere: & se li tempi richiedesseno che si cuocesseno in aqua dali dil butiro cū puoco di sale. Cocto meti impiadena con butiro: zucharo: specie dolce: & ala mensa ra presenta.

Exicio frumentino: si preparato in tal modo.

O frumento exitio: si fa quasi come el romanico predicto: ma el si fa alquanto piu grosso: & poi si taglia piu minuto: el suo apparecchio fassi come lexicio romanico predicto.

Viuanda di radice di petresemoli

Adici di petresemoli ben lauade: & se le fussen dure cauali il legno: in brodo di carne cuocile Cocte & tagliate minute: cū peuere: giafran & in altro bruodo non men bono che il primo ritorna al fuoco. doue fali umpoco buglire: & poi nele piadene apparecchierai.

Zuche fricte: cussi si apparecchiano.

Vra il scorzo ala zucha: & per transuerso in sonde subtili taglia ponine in lauezo & facino un boglio poi trale del lauezo & distendele sopra una tauola a sugar si. Et in uoltrate in farina & in sale minura frizile nel olio. Fricta metila in piadena: Habi il sapore facto di aglio & fior di finochi. & cū uno mollo di pane amoiado & dissoluto cū acresta i modo chel sia piu chiaro che spesso: & colalo p il tamiso chiaro: & in fundilo sopra la piadena del fricto. Sōnou i etiā alcuni che la acresta solamente cū il fior di finochi infundeno: & se tu uorai il sapore giallo azonzili un puoco di gialfarano.

Viuanda di codogni.

Odogni in bruodo macro cuoceraï: & pestali: pesta di cū succo di mādole: cū brodo di uidello o uero di polli distridalo & colalo per il tamixo chiaro & butalo in lauezo: azonzili poi giengero trito cinainomo: cioe specie dolce: zucharo & uno puoco di giassarão: & metilo al fuoco sopra li carboni: luntan da la fiāma: & boglia lentemēte: sempre messedando: Sono alcuni che butiro o uero grasso fresco colato ui pongono. cocti & in piadena posti cum specie & zucharo asperzi: & porta a tauala: Viuanda di faua farcta piena:

A faua grossa quanta a te piace: metila a mole: & lassala tanto in aqua che la diuenga molificata et tenera dapoi cum uno coltello che tagli bene fali uno buso dala pte dila semenza nera di sopra a forma duna chieriga: & glia uia quella parte d scorzo in modo che quello che dētro nō si artegui p ilqual buxo trazi fuori la polpa del scorzo: et fa si che nō rōpi la scorza et serua tal scorze quella piu quantita che potrai: habi poi mandole bianche ben pistade cum aqua roxata et cū buon zucharo: et di tale pasta empili scorzi: et poi metile al fuoco in una pignatela ouero in padela senza aqua: et cū lento fuoco di carboni le cuosi uolgedoli destramente cum rispecto sempre che non si brusino. Cocte ponile nele scutelle cū buon bruodo et petresemoli incisi minuti: et altre herbicine cū specie inspargile et manzisi calde et il simile potrai fare dila faua minuta.

Viuanda canabina: ad altro modo.

Iuanda canabina p dodexe persone cōuidate fa in questo modo. Tuoli libra una di canabi cioe somence di caneuo bene mūdo. et tanto cuocilo che el si sfendi. Cocta insieme una libra di mādole: et azōziui molena di pane

pistata in mortaro: & cum brodo magro tridale insieme: & dis-
solute colale p il tamixio & metile nel lauezo al foco. & spesso
messeda cū la captia agitādo: & quando sara quasi cocto: azō-
zige meza libra di zucharo: meza onza di giengero trito: un po-
cho di giassarano cū aqua roxada & cocto in tutto partilo nele
scudelle inspargila cum specie dolce & manda nela mēsa. Io pē-
so che questo sia simile al baricocoli di senesi: perche de molte
cose laudabile se fa uno tristo manzare: perche difficilmente se
padisse: & genera dolore & fastidio:

Viuanda di carne cussi sapparechia.

Er diece persone libra una di pāza porcina: o uero ui-
tulina bene aleserai. Cocta & poi tagliata minura cū
megia libra di caxo uechio cum uno poco etiā di fres-
cho & grasso: & cū herbe odoriffere bene tagliate: peuere gien-
gero & garofili triti azōzi: & messeda bene incorporando insie-
me. Sono ēt alcūi che nō hano p i cōueniēte agiūgerli il pecto
dil capōe pesto. Tutte qste cose cū faria bē biācha & neta redu-
cta i sfoi subtilissimi & tagliati i peci grādi come possi ipir: grā-
di come una castagna. & empī del pastume preparato: & ben i-
uoltata poni nel lauezo cū brodo grasso cororado di giassara-
no & lascia cuocere: & cū puocha coctura si cuoceno. Redule in
piadene cum caso trito o uero gratato & specie dolce aspergi e
Puossi fare tale uiuanda di pecto di faxiani perdice & di altri.
animali simili uolati: Et diremo a questa uiuanda mortade
le castegnoles: quātuncūq; lauctore li dica el nome sopradicto.

Esicio sciciliano preparamo in questo modo.

Arina bene buratada & bi ancha cū chiare di ouiaq
rosata & cōmuna bene ipastada: & ridula in pastili o
uero sfogli subtili cōe una paglia: lōghi uno someso distēdili:
Et qui habi uno stillo di ferro alquāto subtile & cauato nel me

gio: et cum il capo i cauado taglierai super il foglio: tuoli quel
che tagli et lascia il resto. Dessicata al sole tale uiuāda durera p
duo et etiā tre āni. Maxime se dil mese dagosto sara ipastata et
siccata: se cū la luna crescēte sarāno ipastati. Inel bruodo gras-
so cocte et in piadene riducte cum caseo frescho et cum specie
dolce debi aspergierle et uoleno duo hore di coctura.

Viuanda dicta uermiceli:

Arina preparata cōe habiamo dicto di sopra et impa-
stata riducta in sfogli tagliati in peci a lungeza et lar-
geza duno dedo: et chiamerali uermiceli: Al sole be-
ne dessicate p duo āni: et piu si conseruerano. Cuocessi p spacio
duna hora in bruodo grasso: et in la piadena appechierali cū ca-
so frescho et specie dolce. Et a tēpo di degiūo cū succo mādoli-
no & cū lacte caprino cocili: ma pche il lacte nō richiedi tāta co-
ctura: fali priā buglire alquāro i aq̃: et poi cum la pte di laq̃: et
agiōgiui il lacte et cōpi di cuocerli. Cocti cū zucharo ricordati
di inspargierli. Et tutre uiuāde di farina uoleno tale coctura:
et nō li cuocēdo in lacte fali coloridi nel brodo cū il zaffarano.

Viuanda dicta minural herbacelo cioe uiuanda di herbe

Oglie di uida et di bugulosa: quādo il lauezo boglie
broale: et subito trale fuori: et poste sopra una tauola
cum petresemolo et mēta cruda tagliale minute: et ta-
gliale minute: et tagliate pestale nel mortaro: et in lauezo cum
brodo grasso apprechiale. Puoco bogliāo et cocte cū il peuere
trito aspgile: et in scutelle manda in tauola calda.

Rexi in mandole cussi fino apparecchiati.

Er diece psone megia libra di rexi cū aq̃ tepida lauadi
duo ouero tre uolte: lauadi et cocti distēdi sopra una
tauola in pēdente: domentre che laua esco fuori. Appar echia-

di dapoi nel mortaro cum una libra di mandole pelade pesta:
cum aqua fresca inel lauezo per el tamixò colade meza libra di
zucharo azonzi: & lōtano dala fiāma sopra li carboni meseda-
di cum la capriola p il fumo: & necessitali bulire meza hora. Et
in questo modo puoterai cuocere li rexi cum lacte caprino: Et
pche presto riceuono il fumo: pero se questo occorressē: tu li li-
bererai dal fumo in questo modo. Tuoli li rexi in tale muodo
dil lauezo & metili in uno piatelo o uero catino & nō tuore q̄l
li che sono sul fondo dil lauezo: o uero di quelli che si tengono
ale bande dil lauezo: & quelli aspeggi cum puocha aqua fres-
cha & metili in uno panno di lino bianco & mundo & expri-
mi bene laqua fuori. Et questo replica tre o uero quatro fiate:
& li trara il fumo: puoi tornali a cuocere in altro lauezo se non
fusseno cocti: & essendo cocti & rimeti: i a scaldare cū uno po-
co di bruodo grasso & in tale muodo leuerai etiā il fumo al far-
ro: & altre uiuande simile: & niuno e piu efficace modo di que-
sto a trarli il fumo.

Viuanda mandolinar

Ibra una di mādole bianche cū la polpa dil pāe remo-
lito pesterai. Pestade & dissolute cū aqua fresca inel
lauezo p il tamiso funderai: cioe colerai: & al muodo
dicto di sopra cuocerai: agiungendoui meza libra di zucharo.
Questo ama puoca coctura: & piu tosto liq̄do che spesso mi
piace. Sōnoui etiā alcūi che li agiōgēo uno poco di aq̄ roxata:

Esicio di la pelle di capi di polli.

E teste ouero li capi di poli quādo le hauerai lessate le-
uerai la pelle dintorno. & maxie quella dil collo. Ta-
gliala in peci p̄tida & di nuouo in bruodo grasso per
meza hora cuocerai: agiōto giaffarano p farla colorita. Et po-
sta in piadena cum caxo trito: & cum specie conspargile. & cal-
da nela mensa ríponi.

Bruodo in cexere rosa.

Na libra di cexere rosa: & quanta piu ti piace lauerai cum uno puoco di aqua calda: Et lauada & apparechiada inel lauezo senza laqua che la die bulire cū meza oncia di farina: un buoco di olio & sale per uinti grani: peure frincto poco: cinamomo: pesto: & cum le mae mesederai p buon spacio. Poi la meterai al fuoco cum tre ingistare daqua a giungendoui foglie di saluia & di rosmarino: & radice de petre semolo tagliare minutamente: & tanto bogliano che si reducano per octo scutelle. & quando che apresso che cocta li instile. rai umpoco di olio: & se per amaladi la festi: nonui mettere olio ne specie.

Bruodo inel pane: si prepara cussi.

Re pani rota la costa con la schena del coltello & ben lauata la crosta & pestali: & pestadi distedi sopra una tauola. Poi libra una di farina & posta sopra la tauola in forma dun circulo & in farinata la tauola sul fudo cioe nel mezo dil cerchio dila farina: poi quatro on uero cinque chiari doui ben roti & dissolute & incorporate con il pane & cō la farina & bene messedate & riducte alla forma di anesi cioe aquella grandeza: cō il criuelo criuelarai la farina da quella forma di anesi: & quello che trarai fuori dila farina distendi sopra la tauola: che el si secca & siccata la materia: quando la uorai adoperare ponila inel bruodo grasso cō foco lento per meza hora il coaserai & cō zafrā el colorirai: & basteraiti per diece scudele: dieffi inspargire con caso trito & con specie.

Bruodo in zuche: si prepare intale modo.

A zucha in brodo o uero in aqua con pocha cipola cocta & minuta tagliata inel lauezo coleraiper la captia forata: doue sia bruodo grasso cum un poco di acresta

& giafrano : & quãdo hauera umpoco buglito leuala dal foco
& un poco fredata: duo rossi doui con poco di caso uechio tri-
to & dissolui insieme: & tornela al foco acocere messedãdo al
continuo a cagione non si apicino in balote & in pedisca la co-
ctora: on uero non si brusiano translatale inele scutele & con le
specie aspergieraile. Lacte in le zuche: q̃sto e lapparechio.

A zucha lessa: & collata fuori laqua p el criuelo o ue-
ro p la capria forata fundila: & in lauezo con succo di
mandole: & in ultimo con lacte caprino boglia: da-
po sia agrestato on uero facto dolce cū il zucharo secundo lap-
petentia dili conuidati azonzerai. Carabazo ala catelana.

A zucha chiamata carabaza ala catelana ben mūdada
in lauezo posta cū lardo tãto al suocho laboglia qua-
tro hore spesso messedãdola sopra al fuoco di carbo-
ni. Poi brodo grasso & giallo & zucharo & specie apparechia
do inel proprio lauezo azonzi. Sono alcuni che duo oũi cum a
cresta & caso trito & disoluto: & messedata: come inele zuche a
biamo dicto none senon a proposito a farlo.

Bruodo in faua fresca si prepara.

E faue pellerai al modo che fai le mādule cū laqua cal-
da. In lauezo con bruodo grasso cū carne porcina sa-
lada meti al fuoco doue quãdo sia quasi cocta al tuo
iudicio petresemolo & menta minute tagliate azonzerai. Cuo-
sere etiã a questo modo gli altri legumi si debeno con la pelle:
ampo: & non peladi come la faua.

Ver uso a tempo di dezuno.

Andole mundate dale scorce: & peste & trite cū pol-
pa di pane in beuerato in acresta messederai & dapoì
giungerai succo di la rance: pocho zucharo & aqua ro

sata: zafran poco: & in corporate p il tamiso cioe sedacio cole-
rai inel lauezo: & farai luntano dala fiamma bulire un poco mes-
sedado sempre & uolgiendo.

Leucofago a tempo di dezuno:

Andole bianche libra una e meza: pestale bene & pul-
pa di pane bene moiado i bruodo di pesse o uero nel
cuocere azonziui la polpa dil pane predicto. Dapoi
pesta meza libra di pesse marino on uero fiminale polpa di lu-
cio lessso con mandule: on uero cum succo di larançe on uero
co acresta: aqua rosata zenzero uncie una: zucharo uncie octo
ad messederai. & reducto quasi tutto in uno corpo: colerai inel
lauezo per el sedazo. & fa che co foco di carboni largo dala fia-
ma boglia um poco. & ricordati di messedere al continuo.

Bisi a tempo di dezunio. si preparan.

Parechia li bisi a tempo di degiuno co lacte di mado
le: p ragione come abiamo predicto nel lapparechio
dil uerzuso & nel leucofago:

Minutal cioe uiuanda di herbe:

Rbe familiare in aqua bugliante posti. & subito tol-
te fuori. & tagliate minute. Dapoi nel mortaro bene
pestadefa che boglino fino siano cocte & come si co-
uiene azonziui dil zucaro.

Minutal ad altra maniera cioe ut supra

Rbe domestiche. come di sopra habiam o dicto: co-
cte & tagliate i bruodo de carne grassa on uero i oglio
on uero in butiro cuoci. Questo cibo e di puocho
nutrimento. tosto si padisse: moue il corpo. & cresce la genitu-
ra. & seda il lardore de lurina.

Viuanda canabina: cioe di caneuo: in altra forma.

Emenci di canabi cioe di caneuo: & pomila in aqua a moio per un di & una nocte: & quel che stara di sopra laqua butalo uia. Lo resto tuoli con mādole bianche pesta bene. Pistade dissolui le cioe dist adale con brodo de pesse: zonzendoui umpoco di zuçaro & aqua rosa: & cuoeile insieme ben messedādo per uno octauo duna hora: tal uiuanda none bona p amaladi. Di questo cibo dice cassio eminia che niēte po essere pegio di questo.

Torta brasica: ala romana cussi si apparecchia:

On le mā torzerai le uerze: & in aqua bugliente ziterai & meze cocte el bruodo proprio gitato uia: metile in unaltro lauezo: & inuolzerai lardo ben pistato: azonzerai possa tāto bruodo grasso che basti: poco uole bulire pche non rechiedi gran coctura. Questa cōe si dice nela brasica noce al stōacho & ala testa: per questo corpelio ben chel sia romāo q̄ste uerze le refuta cōe cosa catiua. Brasica cioe uerze.

Viuanda giala.

Er diece persone: libra una di mādule cum le mēbra nule cioe cum cum le scorce pesterai apresso. A queste del capone lesso on uero di altro bon uolatile torai il pecto. quattro rossi doui: meza libra di zucharo: cinamomo cioe specie dolce zenzero trito poco: giafrano poco piu: tridale insieme: & cum bruodo grasso & acresta dissolui: & p el sedazo chiaro colerai nel lauezo: & largo dala fiamma cū fuoco di carboni fa bulire sempre messedādo: & ha bisogno di una hora di coctura che boglia suauemēte. Sono alcuni che bugliēdo agiungeno do unce di grasso porcino on uero butiro fresco: cocto posto nelle scutelle on uero piadene: aspersi con le specie. Que

sta nutrisse: alquãto graue al padire: larga il corpo: igrassa gio-
ua al figato: & ad qlli che hãno doglia on uero affiãno al core:

Viuanda in fior di sambuco in dezuno.

Er dodeſe persone itẽpo di digiũo. Tre unce dil fior
p secco dil sambuco: põi p una hora ibeuerare: & poi
ſtruca lieuemẽte laqua fuori: & la mitade di q̃ſte fiori
cum una libra e meza di mandole mundate peſterai: azonzeli:
pulpa di pane ibeuerato e moie: Meza libra di zucharo puoco
giengero: & ſe tu la uorai giale zunzeli un puoco di giaſfrano.
Queſte tutte coſe peſtade p el ſedazo chia nel lauezo funderai
& comẽ comincia abulire: butaui l'altra mitade di fiori dentro
integri: cocto cũ le ſpecie nelle ſcutelle aſpergi & calida põi ala
menſa. Gioua al pecto ala melãconia: & amarouele: come nel
ſambuco abiam dicto.

Zanzarele bianche.

Er diece pſone: libra una di mãdole purgate cioc bian-
che cum un puoco di fior di ſambucho bene peſterai
& peſtate cũ aq̃ freſcha diſſolue p il tamifo inel laue-
zo funderai: & di queſto debine riſeruare un goto. Poi duo pa-
ni gratati: & diece chiare doui ben rote e batude: meza libra di
zucharo & con goto de roba reſeruati debi tutte duo q̃ſte co-
ſe incorporare & diſſolui & quando comencerano abulire tu
le buti inel predicto lauezo. Queſte non ſono da meſſedare
con la captiola. Quando comencerano di uenire ſpeſſe & tu
le poni nele ſcutelle nela menſa: ricordati ſempre cum ſpecie
dolce inſpargierle. Queſte mol. fican il ſtomaco: commoue il
corpo: & la diſuria guariffe.

Leucofago ala carelana:

Er diece conuidati: libra una mandole piſtate cõ bro-
p do graſſo di uedello on uero di pollo diſſoluto & cõ
do once di farina di reſi per il ſedazo inſundi inel laue-

K i

zo & cō lento fuoco p una hora di coctura messederai acio che
la materia nō si adunisse insieme: dapoī meza libra di zucharo
& il pecto dun capon aleffo pesto meterai dentro. Cocte ui zō
zerai aq̃ rosata & subito preparala nelle scutelle con specie dol
ce inspargiēdole: & mandale ala mensa lietamente. Impo che
questo bene nutrisse: et il corpo larga: tardeto al padire gioua
al figato: il corpo stringe: & dequi e che el nuoce ali colici.

Finisse lo libro septimo cominza loctauo.

Qui diremo dli cōdimenti liquali il uulgo li dice sapore.

Erto pare che non era assai ad hauere scripto tante ua
rie gieneratione di cibi & diuerse uiuande: se etiam ala
gia morta appetētia con li speroni: de diuersi optimi
sapori non hauessamo con diligentia excitato lappetito piu to
sto questo penso sia stato atrouato a fine di bene che in mala p
te. & impero se questo e sta facto per quelli che per cagione di
egritudine: on uero p superchi caldi: on uero anchora per hone
ste fatiche riceuute gli fusse stato dala ofesa natura diciso il desi
derio di mangiare: & alētato lapetito: & p ridure la natura in
termine di recuperare lappetentia hāno a trouato il modo di
ranti & si diuersi sapori: intale caso uoglioli piu tosto comēda
re che biasmarli. Ma se questo huesseron a trouato: a fine di lu
xuria: libidine & intemperantia: come aldi dioxii fi facto. Cer
to io tengo che tali saporetii. nō solamente fussērō da fir expro
bati: ma etiam al tuto digni da reiicerli & propulsarli dal hūa
no consortio come perfidi inici: conciosia che essi sōno acerrimi
instrumenti a prouocare: cōmouere & excitare la libidie. Et io
ho ueduto piu uolte non solamente a roma doue alcūi homi
ni come nostri si nutrisse con maxima spesa: ma etiam ī piu
xore citate di italia che se fa facēde asai & ricchezze hāno: inelleq̃

le molti si soni trouati liquali per esser istati dediti ala gola
& al uentre: & con grassenza & grande frequentia di usare uarii
cibi: hāno perduto il desiderio & lappetito dil mangiare a uun
tracto. Et da poi hāno promisso grandi premii: ad coloro liq̃li
liabino a trouati medici: on uero qualche altra sorte persone le
quale li hauessen riducto & limato il stomacho ad la fratescen
te gula & etiam distalentata & hauessen facta cū quale meglio
uia & muodo si hauesseron uoluto: pura che li hauessen desle
dati: & prouocati & excitati a la appetentia dila ingluuiosa go
la da fir biasmata. O grāde & sūmo idio: quanto horo il di do
zi si dispensa & geta uia per tale spese: meritamente da fir biasi
mate & dammate. Ma ritornerō ala causa nostra: & serae piu
utile cosa che andare piu oltre multiplicando reprehensione a
cui forse sono incorrigibili. Liquali quātunque uiuano in tem
perata & dissolutamente: tamen desideran essere riputati uiue
re temperatamente. Per beneficio di la natura & per recreatione
& sustentamēto dil corpo: io adūque proponero lapparechio
di molti sapor: a cagiōe che li corpi opressi da honeste fatiche
possino ristaurare li debilitati appetiti: & non ad altro fine.

Condimento cioe sapore bianco.

Et il numero di cōuidati a discretiōe ma mādole biā
che pisterai: agiūgendoui pulpa di pane priā ben mo
iato & ibeuerato nela acresta: giēgero biācho trito q̃
ro che basti. Questo sapore cū acresta ouero cū succo di larāce
dissoluto: & p il sedazo inel cadio ifuso. Et se dolce il uorai cū
il zucharo lapparechierai al tuo gusto. Et posto neli scudeli
ni nela mensa dummentre si mangianole carne alexe: o uero il
pesce alessso : & cum specie o uero senza il poterai usare altuo

K ii

piacere. Questo mangiare puoco nutrisse: graueto da padire:
tamen zoua al figato: & quello refresco.

Condimento o uero sapore camelino:

Vm uua passula a discretioe secundo le psona che ha
crai in conuiuiio: cū fete di pane brustolate: & in uino ne
gro imbeuerate: bene pesterai insieme: & pistade cū
uino negro: uino cocto: acresta o uero aceto come piu ti piace-
ra dissoluerai in cinamomo trito gariofali che basti: incorpore
rai: & p il sedacio o uero ramixo colerai nel cadio: & al tuo pia-
cere in scudelini ponerai al conuiuiio. Bene si concuoce inel stōa
cho nutrisce & si padisse: stringie alquanto il corpo: uenere mo-
ue: conforta il stomacho el figato.

Moreto chiamato falsa pauon:

Ossi doui duri a tua discretione secundo li conuitati
r linteriori di poli bene lessadi: mandole brustolate per
numero di conuidati: pesta bene insieme. Triti cū acre-
sta axedo dissolui per il sedazo inel lauezo infundi: giungiendo
tanto cinamomo giengero & zucharo che basti: poca coctura
iuole tale moreto: & cum giassarão cum la captiola bene incor-
pora: & colorarlo debi. Nutrisse questo: & e a proposito al fi-
gato: tamen e graueto al padre.

Fuceto di sucini sechi:

Vcini sechi in uino nigro bene imbeuerati: & exosati cū
poche mandole nō pilate cum alcūe fete di pane bru-
stolate & in q̄l medesimo uino inelquale humetasti li
sucini insieme pista & pistade cum acresta uino negro: uino co-
cto on uero zucaro dissoluerai & colerai: giundendoli alquan-
to di specie. & maxie cinamomo. Questo puoco nutrisse: tuol
lappetito nō gioua al stomacho: tamen la colera discaccia & re-
prime: il figato calido refrigera.

Moreto uerde.

Etrefemolo: cerpilio: herbere: non tropo & altre herbe odoriffere poco giengero: cinamo: poca fale insieme pifta: trite difoluile co aceto forte & p el fedazio m fundi in catino. Se laglio ti piace piu o meno fecondo lappetētia. Questo poco nutrifse: fcalda il ftomaco el figato: graueto al padire: le opilatiōe tamē apre: & fufcita lappetito dil māgiare: & al tempo di formēti in herba: e bone le folie.

Moreto perficino.

Andole mūde adifcretione per le perfone che hauerai m cō pulpa di pane moiado i acresta incorpora infieme peftādo: peftate azonziui giēgero cinamomo: & acresta & dapoī uino negro. fucco di pomi grati difoluili & p il fedazo chiaro in la piadena infunderai o uero in cadīo. Sono alcuni che uī agiungeno fandali roffi triti. Questo māgiare poco nutrifse: fta affai in ftomaco: la colera tamē reprime: & al figa o caldo gioua: & ralegra il cuore.

Moreto gienefino.

Oco giafrano: duo roffi dōui cū mandole ben piftate: difolui cum acresta: azonzili zēziro trito: paffa tutto per el tamifo inel catino: & meti poi i fcutelini nella menfa: tardo e al padire farae di molto nutrīmēto: giouera al core: & al figato.

Moreto di uua.

u Va nigra infieme cū la pulpa dil pane apparecchia nel mortaro & pefta cū puocha acresta on uero aceto mefederai a cagione non fi faci piu che nō bifognia dolce. Quefte cofe farai bulire p meza hora: azōzeraicināomo & giēgero trito: & quando hauerā bulito: colerai quādo fera fredato p el fedacio: & in fcudelini apparecchierai. Questo fi cōuiene al ftomaco & al figato: il corpo larga: bene nutrifse: & facilmente fi padiffe.

Moreto di more.

K iiii

Andole cū polpa di pane bene pistate le more etiā lie
uemente pesta acio nō arampi li suo ossi de dētro. Ci
namomo & noce muscata zonzili cō giengero trito:
& p el sedazo inel catino infundilo. Poco nutrisse: sta lungamē
te nel stomacho: fa fastidio: ali denti solamente & ale parte dila
bocha dilecta.

Moreto di ceriese o uero merende.

I ceriese on uero che li chiami merende: tu farai sapore
i cōe habiāo dicto dil moreto uinaceo cioe di uua. Le
ramen deferente di colore. & di sapore: piu & mēo di
quelle cose azonzendoui: lequale hauemo predicto che si pole
preparare. Et in quāto el nuoce o gioua. Le garbe strengeno il
corpo: excspira il stomacho. Le dolce sōno cōtrarie al stōacho:
induce uermi ai puti: putridi humori gieneran. La polpa di los
se fano urinare: moue il corpo: & questo medesimo sapore po
trai fare dile cornole di ciesa: azōzēdoli altri sapori garbi o dol
ci: & cō zucharo o uero uino cocto: & cō cinamomo: ouero pe
uere e zenzero: adapterai al appetentia tua: & il gusto tuo ne fa
rai il iudice.

Del senauro.

L senauro quasi in la penultima lōga da pronuntiare
& bene che ui siano di tre sorte: li greci tamē hāno cō
uertito la letera. u. in. a. & questo nui usemo nele uiuā
de & sapori. La prima sorte e gracile. l'altra e simile ale foglie di
raui: & il tertio ala sēmenza di la rucha. L'optimo e quello di le
uante & nasce dase medesimo senza ueruna cultura: tamē se el
si strapiado el cresce melio. Al sēauro Pythagora li diede il pri
cipato: p la sua uehemētia impo niuna altra cosa piu forte nele
narre & inel cerebro penetra. Et li uenēi di li serpi & di fungi dis
caccia secondo l'opinione di sauī p la sua calda forcia & secca: al
se el sia utilissimo al stomacho: opera cōtra li uicii dil pumōle:

La tosse uechia lieua: fa facile il ragrassare aspuare. A qlli che troppo suspi. ano si dato in cibo. Al sentimēto & al capo cōstra nutamēti purga. Il corpo molifica: el mēstruo & la urina cōmo ue: La pituita: cioe la flegma discaccia. Il mostra la forza sua si ando cum esso uncto uno che habia grande caldo inel corpo.

Dil apparecchio dil senauro.

Enauro fino & giallo: posto amoio ia aqua per zornidoi spesso mutandola accio si faci piu biancha & piu temperato imbeuerato: azōnziui mandole pista te & se prima auesti pestato il senauro: pistalo diōuo cū pulpa di pane in acresta moiato. agiungendoui: tre o quattro peri rostiti & doi codogni arosti soto la cenere: & mundati dale scorce pestali nel mortaro tridati cum un goto di odoriffera malua sia: gariofoli triti noce muscata poca: macis pochi: cināomo copioso. uin cocto o uero melazo di tutte questa cose la quantitate el peso p ragione si debi meterui. Se il senauro sara stato libre il cocto libre melazo libre mādole libre cinamomo uncie trito nuoce gariofoli uncie macis uncia tutte bene trite cola de le mādole peri e codogni p il sedaceo. Ma prima i luogo di meterlo amoio & dil cābiāli di laqua. Alcuni il poneno il senauro i uno pāno di lino grosso abi laqua in una caldaria abuglire & il sēauro aligato nella peza tu ibeueri nela caldiera. & poi fra duo taglieri struca fuori laqua. & qsto reitererai tante uolte che laqua ui escha fuori dil pāno chiara & serua da pte: poni li pieri cū li codogni abulire cū el melazo o uero col cocto: p uno boglio tāto che si incorpori insieme: possa trida il senauro cū il melazo on uero cocto: tanto dabatēdolo insieme che si incorpori insieme & come leua leuesiche dentro: allora ui zeta dentro le specie predicte emesseda bene insieme: sono alcuni che ui mete

K iiii

no. duo on uero tre noce moscate integre & duo caueti di cane
la a bulire insieme per darli mior odore: & poi si traze fuori: &
simeten solo le specie predicta trite: ma poi ponerui sandali ro
si triti uncia una: & charato uno di muschio per darli odore &
dopo che bene incorporata sia & ridotto tutto in uno corpo la
potrai gouernare in ordeagno di pietra on uero di legno & con
seruari p uno anno messedádola spesso: & quanto piu spesso
la mesedie migliore. Senauro cioe mostarda rossa.

Enauro uua passula per ragione dil peso dela mostar
da predicta. Sādali rossi triti: fete di pane bustolate
dopo che auerai preparato il senauro con le cerimōie
pertinēte: poi pesterai q̄ste cose isieme & cū acresta on uero ase
do & cū uino cocto dissoluerai: & inella piadena per el sedaceo
transmeterai. Questo menochel predicto scaldara: moue me
no la sede: comodo al nutrimēto.

Senauro in pecia assucto.

Enauro cū le cerimonie pertinēte al peso quāto ti pia
ce: cū uua passula nigra bē pistata pochi gariofili tri
ti cinamomo grassamente: messeda insieme & redu
lo a bona spissitudine: & al sole seccherai fane balote a factione
di pirole: o uero morselleti: & poneraí ad siccare sopra una ta
uola pulita. & serua in uaso di legno. & potrai portarne doue ti
piacera a camino. Et quādo la uorai usare. cū acresta ouero ace
to o uero. cū uino cocto il dissoluerai: & tracta di le recepte su
periore cum poca differentia.

Moreto celestino in estade.

Ore rosse pestade cum mandole pestate messederai:
poco giēgero trito dissoluto cū acresta o cū asedo: fa
passare p el sedazo. Puoco nutrisse: tardo al padire: fa

fastidio alquãto: tamẽ gioua al figato.

Peuerada giala in pesce.

Ete di pãe brustolate: uno puoco di uino negro & uino cocto pestado & incorporado fa bulire: cocta colala p il sedazo. Et poi la preperai cū peuere trito & cinamomo Al iudicio dil tuo gusto forte & dolce. In questo io ho cõcessa lauctoritate mia alcuocho o uero massara cuocha. Se giallo il uorai cū il giaffrano harai tuã intẽtione. Cõmodamẽte questa nutrisse: aptamẽte si padisse: il stõacho: el figato scalda: la flegma discacia.

Agliata di mandule

Andule bianche. & poi fare etiam cū noce & cū noce le puoco pistate: aglio bene mundato quãto ate piace & insieme bene pista & incorpora optimamẽte inspar giendo cum uno puoco di aqua acio le mandole nō facino olio poi pulpa di pane ibeuerato in brodo di carne o uero di pesce: & di nouo pesta insieme. Dissoluila cū quel medesimo brodo se la ti paresse spessa o dura la acõmoderai al bisogno. Seueras si a tempo cõe dil senauro habian dicto. Questa puoco nutrisse: graueta al padire: Nō e molto al ppositio di la uista: & scalda il figato.

Agliata piu colorita.

Vesta farai come in quella di sopra habiã dicto: ma cum aqua o uero bruodo ia dissoluerai: ma cum mosto o uero succo di uua negra strucata cū le mane. Et per mega hora la cocerai. & questo medesimo potrai fare cum succo di ceriese. Questa nutrisse piu che quella che di sopra habiamo dicto.

Acresta uerde.

Asturcio cioe serpillio pesterai bene cū un puoco di sale. Pestade cum acresta uechia dissoluerai & in la piana per el sedacio transmeterai.

Moreto pāpinaceo cioe salsa.

I pāpani dile uite teneri ben pesterai: & se li uorai agi ungere aglio tenero cioe le foglie cū un puoco di pulpa di pane: alcūi grani di sale: dapoi aceto ouero acre sta tute queste cose dissoluerai: & p el sedazo inela piadena trāsferrirai. Puoco nutrisse: il stomacho el figato refrigera: scacia la colera.

Acreta cum fenochi.

Glio cū fenochi dolei pesterai. pistadi cū acresta fresca dissoluerai. & p el sedacio colerai. A qui hauefferō il corpo gonfiato fa discredere puoco nutrisse: il figato refrigera.

Sapore rosselino.

Osele cioe pupuli di rose che nō siano anchora bene mature apparecchia insieme cum uno spico di aglio. se tu uorai pestadi isieme. & dissolui cū acresta. poi p el sedacio nele piadena infunderai.

Moreto di cornole da seruare.

Ornole bē mature strucate & rote cō le mane inel lauezo metera a queste dali molta acresta fresca: puoco peure agiungerali uno puoco di sale. Et quando queste cose harāno p duo hore bulito: alhora p el sedaceo chiaro faralo ridure in materia spessa: & nō molto dura: ma tanto che si puossi colare p il tamiso: & serualo al bisogno: & cū questo potrai colorate altre uiuāde: & di questo puoco ne bisogna meter ipo che lesasperai il pecto: & puoco nutrisse: tamē rinfrescha il figato: & tiēsi che la colera extigüe.

Pulmēto i torta:

Vlmēto il q̄le il uulgo chiaman torta. Questo nōe si dice essere stato tracto da le herbe torte: cū le q̄le si fāno q̄si tute le torte p le herbe torte che si tagliano nele torte. Et q̄sto hāno facto q̄lli di q̄sto benedetto seculo: inel q̄le

aprouo alí nostri átiq tutte cose sono state trouate a fine di be-
ne & di uirtute: & li moderni q̃lle ala riuersa le hāno riducte a
proposito di le loro gole: & dili suo corpi: í mō che q̃llo che al
hora era chiaro: hora e facto ob scuro. Et nō piu uolēo torre di
torte: herbecine in esse tagliate: ma le uolēo facte di bōi & opti
mi capōi: fasiani: pdice pizoni. & di altri optimi uolarili. Et ta-
le p̃sone hora sono facti cortesi: & usano p̃ suoi corpi tale torte
Le uerze lherbere: le zuche rauí: la buglosa le loro uernacule ui
uāde le hāno in fastidio: & p̃ tanto le lassā ami & cornelio mio
& meritamēte quādo li hāno cōquistate le loro richeze cū ruffia
nezi adulationi lusenghe: se le usano in mala parte: & pero dire
moli torta & sia pitagorea o uero di frāza: cussilappelleremo:
& prima.

Torta bianca.

Primo caso una libra & megia che sia fresco: & q̃sto
minutamente tagliato & bene appechiato: chiari do-
ui dodeci o uero quíndeci: bene roti e dibatute. Me-
gia libra di zucharomegia uncia di giēgero trito biācho megia
libra di assūgia porcia. altretāto butyro fresco: lacte tāto che
sia assai apōssere messedare tutto ísieme. Et preparato il tuo fo-
glio subtile & lauera posto in la padella. & tutte q̃ste cose pre-
parate al fuoco ponila. & cū lento fuoco la cuoci. Sopra al re-
sto metige dil fuoco acio la sia un puoco colorita. Cocta & tra-
cta dila padela cū zucharo trito íspargila & cū aq̃ rosata. Que-
sta molto nutrisse graueta al padire. il figato scalda. iduce opi-
latione. gienera il male dila pietra. alí ochi & alí nerui nuoce.
Et questa & altre uiuāde & saporí & torte nele cose che si narra
che giouano & che nuoceno nō intendere che tale operatiōe sor-
tisca per una uolta che ui māgiasti. ma si itēde se quelle frequen-
temente usasti.

Torta bolognese.

Anto di grasso, caso quātō ne la biācha habiāo dicto

tagliarai et pisterai. Tridato che tu lauerai. herbe: pe' resemo
li: maiorana & mēta: tuti lauadi & minuti tagliati: ouī quatro
bene dibatuti: peuere trito poco giaffra no: molta assūgia o ue
ro butiro fresco azonzerai: & cū le mane messederai insieme i
modo che quasi si faci uno corpo. Questa etiam i la padella cū
il foio al fuoco meterai: & quādo la sia megia cocta: acio la sia
piu colorita: butali disopra uno ouo ben aroto cū un puocodi
giaffrano. Cocta potrai pensare che la sia quādo lauera leuata
la crosta di la parte di sopra. Questa non e si bona come la pri
ma predicta.

Herbaceo maiale. cioe torta di herbe.
Ltretato caso fresco cōe nela prima & nela secūda ha
biamo proposto tagliarai & pesterai: Pistato succo di
herbe: finocherī pochi: saluia alquanto piu menta:
cioe zusuerde pocheto petresemolo un puocho piu tutto sia pi
stato in mortaro: quideci o uero sedeci chiari doui bene rori &
dibatuti megia libra di grasso collado o uero butiro fresco ui
aggiungerai: & messeda bene insieme. Sōno alcūi che ui agiūgie
no alcune foglie di petresemuli tagliatiui dētro & nō pistati. q̄r
to uno di uncia di giengero trito octo uncie di zucharo: tutte
queste cose mixte insieme poste nela padela bene uncta. larga
dala fiāma acio nō prendesse il fumo: messedādo cōtinuo fino
che si faci spesso: & fallo bulir. Et quādo la sia apresso che cocta
metila in unaltra padella cū foglio: & cū il testo la cuopri fino
che in tutto la sia cocta con lento fuoco: Cocta posta i piadena
cū buon zucaro & aq̄ rosata lasperi. Questo quādo el sia piu
uerde tanto e meglio & piu grato da questo si guardi q̄ ha cru
ditate di stomaco: ipo che le duro da padire. nuoce a la uista.
oppillatiōe iduce: & gienera il calculo. cioe la pietra nella uessi
ca.

Torta di zuche.

E zuche ben mūdate da scorce: lauate & cocte: pistate
le come si suole fare dil caseo: & boglino dapoī alquā
to inel bruodo grasso o uero in lacte. Et quando serā
no megie cocte: & p il sedacio lhauerai colate inel cadīo: tāto ca
so quanto prima habiamo dicto: megia libra di liquame: o ue
ro di sumacha grassa porcina aleffa pistata o uero in loco di q̄
stecose: piacēdoti altretāto di butyro fresco: megia libra di zu
charo: puoco giengero cinamomo alquanto: ouī sei: duo goti
lacte puoco giàfran agiungendoui messederai. Questo appa
rechio in la padella cū il foglio al fuoco cocerai a lēto fuoco di
soto & di sopra. Sono alcuni che ui agiungeno foglio tagliato
in peci: liquali costoro chiamano lasagne: & questo in luoco di
foglio di sopra. Cocta & in piadena riposta: cū zucharo & āq̄
rosata inspargierai. Nō fa a proposito questa a coloro che sōno
defectuosī di colico & di pietra e dura al padire: nō bene nūtrīs
se.

Rauo pero cotogni in torta:

Aui peri o uero cotogni sotto la cinere & carboni be
ne cocti & mundati da scorce: ben pistati cum quasi
tutte quelle cose che dicte habiamo ne la torta di zu
che: messederai insieme & cuocerai. Questa non e al proposito
a qui sōno defectuosī di suria: & incita libidine.

Polenta o uero come dice il uulgo Migliacia.

Vella che il uulgo chiama migliacia nūi piu dritamē
te dicēo polēta. Per q̄tro psōe apparecchierai ouero p
ciq̄. Vna libra di caso quasi fresco. & tāto il pisterai chel si cō
uerti quasi fresco & tāto il pefterai chel si cōuerti quasi in lacte.
Octo ouero diece ouī ben disfracti & sbatuti megia libra di zu
charo tre o quatro unze. di farina biācha: o uero in loco di q̄lla
polpa di pane ibeuerato amoio agiungierai. & tutto messe-

rai insieme nella padella bene uncta la meterai. sēza foglio. & a
foco di carboni di sotto & di sopra cū diligētia cuocerai: cocta
& in piadena riposta cū zucharo & aqua rosata sopra funderai
Questa non sarebbe a pposito a qui sente il dolore dil fiāco.

Torta di sambuco.

Iori di sambuco agiungerai & messederai cū lappare
chio che ne la torta biancha habiamo dicto in questo
tamē piu spessa uole essere preparata come la biācha
& tutto pistato & incorporato insieme coci cū q̄l ordie mede-
simo. Tal mangiare poco nutrisse. tarda el padire: fa ralegrare
la mente a qui spesso le usano. Torta di capreoli di le uite.

Aprioli di le uite ueramente sōno quelli che si alligāo
& intorzeno a li ramī de li arbori di le uite o uero ali
suo pali: altri li chiamano bampani diliquali tuoline
una quantitate secondo la torta a discretione: & lauati & poni
al fuoco cum poca aqua: & megī cocti colali laqua fuori & ta-
gliali minuti caso fresco trito pistato & nel brodo elixato pri-
ma. On uero in loco di questo se piu ti piacesse tāto liquame o
uero butiro fresco: poco giengero piu cinamomo: zucharo q̄
to che basti li giungerai: & tutto messeda incorporando insie-
me: & pōila in la patella: cum il foglio: ma bene oncta la patel-
la: cum il foglio: ma bene uncta la patella: & ponerai al fuoco.
Et quādo la sia quasi che cocta: tu farai piuxori busi al foglio
di sopra. Cocta poi dil tutto cū assai zucaro cū aqua rosata la i
funderai: i muodo che el penetri bonamēte dētro la torta. Poi
cū zucaro solo trito la inspargierai di sopra al fuoglio. Questa
cōferisse al figato: poco nutrisse: reprime la colera. Tarda il pa-
dire. & il pecto exaspera.

Torta di resī.

Esi bene cocti: i lacte o uero i brodo grasso: extēderai
sopre una tauola pulita & mūda stare la farai pēdēte

accio ben ui coli laq̃ fuori. Ad q̃sta nel catio ūpoco di caso fres-
cho trito diece chiari doui bene roti: zucharo cū aqua rosata:
& se uorai lacte uno goto ui mēfederali. & dissolute tute cose
insieme. & bene incorporate: le meterai al fuoco ne la padella cō
lobseruantia di lordine che dicto abiamo nela torta bianca la
cocerai. Ad questa mena caso si richiede che in quella disopre
Nutrisce molto questa: gioua al figato: cresce la genitura: du-
ra al padire gli ochi ebbeta: induce opilatione: & crea il male di
la pietra.

Torta di farro.

L farro bene cocto in bono brodo grasso distendi so-
pre la tabula come di sopra edicto: dapoi usito lūmo
re: ponila in catino: una libra di caso fresco. megia li-
bra di uechio bene trito: liquame porcino. on uero grasso di ui-
tello bene cocto & pisto cum il cortello: zucharo & specie che
basti ouī q̃ndeci bene roti cū poco giafrano incorporerai. poi tri-
to tãto mēfeda insieme che el si faci uno corpo trãslato. i la pa-
della ben uncta. & folio sollo disopre la cocerai cū il modo di
le dicte dinati. Cocte abisempre amēte la spersione dil zucharo
cū aqua rosa. Questa gioua & dilecta al figato auxilia: tamen
le dura al padire. induce opilatione & il male di pietra.

Torta artocreas cio di carne.

Arne di uitello o uero di capreto o uero di capoe ale-
xerai. quātitate secūdo a torta a tua discretiōe. & be-
ne tracti li nerui taglierai minuta & nel murtaro pisse-
rai a q̃sta ūpoco di caso fresco & altretãto di uechio bene trito
ūpoco di petrefemo' i & finochi tagliati minuti ouī q̃ndeci bēe
disfracti liq̃me pcino ouero grasso uitulio tagliato poco peuer
poco piu cināo pocherō giēgero trito giafrā ch basti a colorirla
uiagiūgerai. Dara opa bōa cocha cocerla cū il mōq̃le di la biā-
cha habiāo dicto. De questa ne māgi Scauro & celio liq̃li cam-

biariano uolentieri la magrezza in grassenza Questa nutrisce bene il corpo larga: gioua al figato. Tamen fa opillatione & induce la pietra nela uessica.

Torta di castagna.

Lixate le castagne & nel mortaro pistate: mixte cum puocha lacte: & per il sedaceo trāmisse inel catino: li agiungerai tutte le cose che dicte habiamo ne la torta di farro excepto il farro: & i q̃llo modo la cuocerai. Questa bene nutrisce: excita lappetito: il corpo larga: tarda al padir: il stomacho & le budelle enfla: induce il colico & nuoce a la uista: ma non p una uolta.

Torta communa.

Axo auantagiato Octo oui: grasso porcino ouero uittulino. o uero un puoco di buthyro secundo il tēpo: pane trito cum bruodo giallo: & grasso bene minuto tagliato: Tutto bene incorpora: tanto che si faci quasi uno corpo: messedando sollicitamente. Et cuocerala cum quel muodo che habiamo dicto di la torta bianca. Questa i se cōtiene tanti contrarii quanti secundi.

Torta di meglio.

Egllo bene pistato & lauato cuocerai strecto cum lacte caprino o uero uacino: & cocto puoi duo chiare doui & se piu ti piaceffe dissoluerla: poi cū lacte messedandola bene cum la captiola: tutto inuolgiendo insieme: inspargiendola cum zucharo la trarai dil lauzeo: & distēdila sopra una tauola rāto che si risedisca: & la pasta predicta taglierai in sonde longhe & le frigierai in padella cū grasso porcino. Faete che serāno & faete piu colorite: ponile in piadene: & cum aqua rosata e zucharo le suffundi. E questo medesimo poi fare a tempo di degiuno cum succo di mādoie in luogo di lacte: & cū olio i logo di grasso. Questo medesimo possi fare di li rexi. la q̃le cosa seria et piu utile: & q̃sta poco nutrisse tarda al pa

dire: stringie il corpo : & nuoce agli ochi.

Torta di merende.

Eriese garbe: leq̃le si puode appellare merēde : tracti li offi: pistate nel mortaro Habi poi rose rosse bene tagliate: un puoco di caso fresco & dil uechio triti: poco piper: puoco giēgero trito poco zucaro. ouì quatro bene di batturi messederai: & mixto tutto insieme nela padella bene uncta cū il foglio cū lento fuoco cocerai. Tracta dal fuoco cū zucchero & aqua roxata suffūdila. Questa puoco nutrisse piu che quella di sopra: & il simile dile sue forcie & sue uirtute sono marasche & uerle.

Torta di gambari a tempo di degiūo.

V tuo li gābari aleffi quella parte che e buona: & pestali nel mortaro : succo di mādole cū aqua roxata p il sedaceo colerai: ouero se questo nō puoterai fare: toli il brodo dil pesce o uero di cesere bianchi seruerai. uua passa & fichi cinq; pisterai: puoco di petresemuli zucherde & herbe puoco cocte: minute tagliate: canela giēgero : zucchero quanto basti uī agiungerai: mixte tutte cose insieme & bene pistate cū ouì di luci: accio arpigliata meglio se cuoci: nella patella bene uncta cū foglio di sotto & di sopra al fuoco ponerai larga dala fiama. Cocta cū zucchero & aqua roxata suffūderai. Questa a tutti li mēbri piu nuoce che gioui.

Torta di anguille.

E anguille excoriate & in peci tagliate puoco alefferai Succo di mandule cū acresta & aqua roxata p il sedaceo in catino colerai nō sera senon a proposito p farla piu spessa: Luua passula cū tre ouero quatro fighi pistare. Spinaci dapoì cū il petresemolo roti cū le mane puoco in olio disfritti. Vua passula uncia una. pignoli bianchi uncia una. giēgero cinamomo piper triti: cū le cose prediēte. tātō messederai cū

le mane che diuēgono i uno corpō: & mixte ne la padella bene uncta cū foglio di sotto: & li morfelli dāguile distēderai cōe sopra uno tabulato in dicta padella: & quādo sia megia cocta in el foglio di sopra forato in piuxori luoghi: cū acresta aqua rosea & zucharo suffūderai. Cocta puossi māgiare: ma nō ha nulla utilitate in essa: quanto al nutrimento & sanitate.

Torta di dactili.

Andule ben pistate cū bruodo di pesce & aqua rosata dissoluerai dissolute inel catino p il sedaceo trāsmitterai. Dactili exossati megia libra. Puoca uua passula: quattro o uero cinq fichi: rexi bene cocti uncie tre: tutto inel mortaro pisterai: poco petresemolo zusuerde: & herbe brouate: cū le mane straciate & in olio disfricte cū il coltello dapossa taglierai minute. Nō serae fuori di pposito meterui li figati cū li interiori del pesce: tagliati minuti: uncia di uua passa una da corintho: megia libra. zucharo: poco cinamomo pochete di gingero puluerizati: puoco giasfrano trito insieme pisterai ma a cagione che diuēti piu spessa: aggiungili libra megia di farina da mito ouero tātū ouī di luci: & bene mixte insieme distēdila nela patella bene uncta: & cū il foglio: & di sopra puntigiata di pignoli bianchi fiti dētro in piedi. Et se tū piaceſse sopra ponerui in luogo di foglio peci di lassagne a quadro: sia al tuo piacere. Cuoceraila cū lento fuoco: & suaue po che cussī se li richiede. Cocta cū aqua rosata & zucharo la suffunderai: Questa molto nutrisse: graue al padire: gioua al figato: corrumpe li denti la flegma accresce.

Torta bianca in altro modo.

Ibra una mādule bianche bene pistate cū aqua rosata & cū bruodo di rexi quasi cocti dissoluta: & p il sedaceo inel mortaro la colerai Dapoi habi rexi bene cocti uncie octo: & pistali cū le mādule giungendoui farina da

mito puocha: & oui di luci come habiamo dicto di sopra. libra
megia zucharo: uncia una pignoli bianchi puoco pistati. Tut
te cose mixte in patella uncta cū il foglio distendila: & al fuoco
ponerai: & megia cocta: le lassagne quadre in luoco di foglio li
sopraponi. Cocta cū aqua rossata & zucharo la inspargi. Bene
nutrisse gioua al figato: cōmoue libidine.

Torta de cexere rossa.

Esere rossa bene cocta cū il suo bruodo: & cū un puo
co di aq̃ roxata pisterai: libra una di mādule trite che
nō habino bisogno di colatura. ma la cesere pistate p
il sedacco transferirai inel carino: uncie duo di uua passula: tre
o uero quattro fighi pistati insieme: una uncia di pignoli mezi pi
stati: tātō zucharo & aqua roxata che al tuo gusto satisfaci. Il
simile cinamomo & giengero al tuo piacere: possa messeda tut
to insieme: & i patella bene uncta cū il foglio distēdi. Sōno al
cuni che ui pōgono farina damito o uero oui di lucio: accio la
torta meglio si tegni. Quasi che cocta dagli buon fuoco di so
pra p farla piu colorita: non uole esser grossa: ma subtile cōe
la torta di peri Cocta inspargieraila cū zucharo & aqua rosata.
Questa al figato & al corpo conferisse. **Torta pādodapa.**

Orai libra una di pesci aleffi cū li soi iteriori etiā elixa
ti & neti. Itē oui di truta o uero di la tēca: poco di pe
tresemuli. poca menta tagliati minuti & insieme inel
murtaro tutto pisterai: A giungiedoui zucharo cināomo & giē
gero quāto basti. Et questa bene pistata dissoluerai cū aqua ro
xata i patella bene ūcta cocerai cōe quella di sopra. Et nota che
tutte le tartare potrai colorire giūgiendoui un puoco di giassra
no cū la asp̃sione che li fai di sopra cū il zucharo & aq̃ rosata & se
dētro la uolesti colorata cū poco giassrāo harai tua itētione. Et
lūa & l'altra tēsi che sia di poco nutrimēto: **Torta i brodo.**

A tua crosta preparerai cōe alí pastelli suoli fare cum
la farina in modo che dinrorno la possi stare nela pa-
tella al fogo a dessicarssi: et poi haueraí il tuo polo o
uero polli aleffi dimēbrati o perdice o uero capōe: ma e troppo
grosso. uuele essere giouine di meno di uno anno. Et questi cū
succo di mandole: duo rossi doui disfracti poco giafrano gien-
gero e cinamomo cū acresta & brodo grasso apparechierai. Co-
cta la trarai dal fuocho: on uero dil forno: & cū zucharo & aq̃
rosata la funderai. Fí laudata questa che molto nutrisse: il stōa
cho: il figato & le rene cōforta: larga il corpo: & cōfirma. Acre-
sce la genitura: & se uenus fusse morta la suscita.

Torta dicta marzapane.

Orta laquale si appellata marzapāe: intale modo fa-
rai: mādule ch̃ siāo stare í aq̃ fresca p uno giorno cū
la nocte: bēe mūdare: & tāto le pisterai: spesso asper-
giēdole cū aqua optima rosata accio nō facino olio: che non si
sentino sotto al dente nulla di integro: ma piu si cōuiene pistare
queste che in altra cosa ueruna. Et se lauorai optima uí meterai
tanto zucharo quāte mādule & quādo tutte sarano ben pista-
te & cū il zucharo icorporate cū aqua rosata reducēdola in bo-
na tenerezza: in patella uncta cū olio di mādula dolce: prepara-
rai il fondo cū le scalete: & simile il cerchio intorno la destende-
rai in morseli a ordine uno aprouo laltro spinandole cū la spa-
tula dilegno inel forno la gubernarai a cuocere inspargiendola
spesso cū zucharo & aqua rosata. ma pocha accio nō si dissechi
troppo. Puossi etiā cocere al fuoco cū rispecto sempre che la nō
sia piu brustolate che cocta: piu tosto bassa che grossa. Et opti-
mo zucaro & sarae di optio alimēto: facile al padire. Il pecto le
rene & al figato gioua. La genitura augumēta cōmoue uenus:

& aleuia lardore dil urinare achui lauesse.

Pasteli dicti cassioni.

f Arina: zucharo & aqua rosata ipastata & distesa cõe
si fano li crostuli. & in quella medesima cõpositione
apparechierai come habiamo dicto dil marzapane &
inuolgia a modo di pastelli: & in forno cū lento foco cocerai. So
noui che li pastelli cõponeno nele forne. Di la loro proprietate
nulla discrepano dali marzapani. Et saranno calisoni da moni-
che.

Offelle cioe frictelle.

f Ormazo optimo parmefano: mātuaō: brixiano: on
uero bergamasco alquanto duro: cum alcertanto te-
nero cioe frescho: triderai. Duo chiari doui dibattu-
ti huua passula integra cināomo giengero: giaffrano poco mes-
federai: & in uolgierai in farina sotto posta: & bene extenuata a
quella grādeza quale uorai iforno bene li cocerai: & serāno piu
grati. Potrai cocerli etiā in padella cū il testo come li calisoni:
Poco nutrifeno: tardi al padire: inducen opilatione: & generan
male dila pietra.

Anguilla in torta.

Nguille alesse. & ipeci taliate: cū lacte di altro pesse
onuero grasso minuto tagliato. Poca mēta & petrese
mul tagliati. Pignoli mundi uncia una alcertāta uua
passula: poco cinamomo: giengero & piper cū gariofoli ui agi-
ungerai: & messederai: & il foglio dapoi distēderai giūgiendo
ui poco di optimo olio. Q uādo sta apruouo ala coctura: duo
uncie di mādule pistate in acresta cū giaffrāo dissolucrai: & p il
sedaceo trāsmiterai: & distēderai sopre al foglio prediēte cose
preparate p questa torta: & cõe laltre cocerai: & cocta ifunde-
rai: laquale in se nō ha se non il gusto dil māgiarla & poco nu-
trisse & induce il flegma.

Pesse in pastillo

Esse mūdo & lauato fenderai circa ala spia: & da una
banda & da l'altra & aprilo p' meglio & cū sale & specie
lo aspergerai: & inuolgilo in pasta assai grossa: & cuo-
cilo inel forno on uero sotto il testo. Nō ha in se altro che la dili-
cateza: senza profito ueruno: Codogni in pastillo.

Orogni mundi: & extracti li ossi: medule: di uitello:
on uero bouine apparecchierai cū cinamomo & zucha-
ro cū pochi grani di sale: inuolgerai uela pasta come
disopra habiā dicto: & cū lento fuoco iforno il cocerai: on uero
sotto al testo. Mangiati nanti pasto stringeno il corpo: & rice-
uendoli doppo il cibo alargano: & mouen il corpo: et rimoue li
uapori da il cerebro. Concreto di mandule i degiuno.

Andule bene pistate: zucharo uncie due: et anāra aq̃
rosata agiungerai: et ifunde ai umpoco di bruodo di
lucio on uero tencha. et abi rispetto che nō faci tropo
salato: per il seraceo tute cose colerai inella piadena ouero i piu
piadene: & le laserai p' una nocte ripossare la matina lo troue-
rai rapreso come illacte: & se uorai lo inuolgerai in carte on ue-
ro in foglie: & dapoi trāsserilo in piadene cū zucharo & anesi
i una copra lo i fundi per cōfectarlo. Poco nutrisse: hūilia il
pecto & il stomaco gioua al figato: la gienitura acrese: rimedia
al ardore di lurina.

Recocta ficta.

Na libra di mādule bēe pistate: zucaro uncie quattro
aqua rosata uncia una: meglio goto dila pulpa di an-
redicti pessi messederai insieme: & poi colerai p' il se-
daceo inella forma dila recocta: & in loco frigido lasserai p' una
nocte: & laltto giorno la atrouerai rapresa i forma di ricota &
potraila apresentare ala mēsa alle done in loco di ricota a tēpo
di degiunio. Butiro ficto.

Na libra di mādule pistate cū megio goto di aqua ro
sata dissoluerai & p il sedaceo spesso colerai: & accio
che meglio si congielli agiūgeui megio goto di brodo
di lucio on uero uimpuoco di farina di amito zuca-
ro uncie quattro poco giafrano p darli colore di butiro. Que-
ste cose apparecchierai in uaso apto a questo: & se p una nocte lo
lasserai ripossare, i loco hūido: la matia lo atrouerai cōgelato:
& da q̃llo di sopra nō e differēte ma butiēro il baptigero p il co-
lore: & a tempo di degiunio per butiro etiamil mangiaremo.

Oue canabine, cioe di caneuo.

F Omence di caneno tanto cocte: che la scorza si sfendi
inel mortaro cū mandule bene pisterai che siano biā-
che: & dissoluerai cū aqua fresca: possa per il setaceo
inel catino transferirai. Poi poco li farai bulire cū poco sale &
zucharo: & piacēdoti uī poli aggiungete il piper. Buglia ancho-
ra uimpuoco: preparerai fete di pane brustolate: & questo appa-
rechierai in piadene on uero seutelle: & le fete dīl pane cōe cer-
to fundo distenderai & farai questo tre on uero quatro ordini.
Specie dolce sopra aspgierai. Queste non sono cōmendate per
non essere apte al stomacho ne ali interiori ne ala uista.

Diriola: cioe pastillo.

F Araī il crustulo cōe inel pastillo abiāo dicto in carte.
in questo. Qui duo rossi doui bene disfracti. Lacte
cinamomo zucharo apparecchierai. & al fuoco tanto
messederai dūmente el sia represo. Fi laudato questo ipero che
molto et bene nutrisse: ali Tisici et Ethici cōferisse il stōacho el
figato et ale rene gioua: la genitura aeresce: il corpo astagna:

Diriola in digiunio: cioe pastello.

Andule bene pistate cinamomo zucchero & aqua rosa
ta dissoluerai & cocerai al modo dicto di sopra. Le am-
po da agiungerui un poco di amito accio meglio si ra-
pre di. Questa etia come di sopra: si laudata: & piu che etia la
sedal ardore dila urina.

Caseo fricto: in duo modi.

Ete di caseo grasso non molto uechio: ne etia nouo: in
patella a tale proposito appra cu butiro & grasso por-
cino disfrigi: & coe comincian essere tenere uoglie: &
subito fragile: & cu zucchero & cinamomo: sono da ispargiere
& mangiare calde.

Quello ad altro modo.

Velle ad altro modo. Fete di pane bee brustolate da
intra be le parte: & ad ordine nella patella collocate:
& poi le fete di caseo di sopra al pane distedi per ordine
& liquefacto il caseo inspargi cu zucchero cinamomo & giugero
& mangia calda: & e contra ad le opilatione. & etiam contraria al
male dila pietra & e duro al padire: & poco nutrisse.

Rauo armato.

Oloro che hanno auute le gule grade hanno uoluto che il
rau armato sia dicto a quello che i caseo iuoltato in
forma e loco di paciera on uero choraza: & celata co-
me se douessc andare ale scaramuza: a cagione che li inimici suoi
no lo trouasse disarmato. Tame questa inuentione tutta e stata
adistructione dila rai: conciosia che li golosi uoleo piu tosto co-
batere cu li rai armati: che di disarmati per fir reputati piu ualenti
per le cucine & luochi simili. Rai adunque alexi on uero soto la
cinere cocti taglierai in fetolie: & simile farai dil caso fresco &
grasso ma piu subtile questo che li rai & inella padella uncta
cu butiro on uero grasso: farai coe uno rauolato prima di caseo
& poi sopra qllo ui farai uno di raue. et cussi ui fara quante mane

uorai: & per ogni mao le inspargierai cum butiro & specie dol
ce al tuo piacere. Ilquale apparecchio tosto si cuoce & e da man
giarlo etiam tosto & caldo: & a molti piace secundo rai:

Offe dorate: cioe frictelle.

Ete di pulpa di pae alquanto brustulate: & cū aqua ro
sata le molificherai: inellaquale siano etiam leoue dis
fracte cū il zucharo trito. Poi le torai cū il butiro: oue
ro cum grasso et large le frigerai nela patella che non si tochino
luna cum l'altra: et fricte in piadena poste: cū zucharo et aqua
rosata le inspargierai: et se le uorai colorite: cū il giafrano arai
tua intentione. Queste largano il corpo adiuta le rene: dilectā
al figato: et excitā uenus.

Libro nono: d'le offelle lequale: e licito appellarle frictelle.

Iūa ragiōe obsta che la fritella sia dicta dal frigare
si frigiēo adūq; questi mangiari dūde dal frigare si
hāno assūpto il nome. Mal facto sarebe che nui se
q̃llo che p cōsuetudinē e reducto ifrequēte uso: ala la
tinitate tradure nō si potesse: quādo q̃sto sia apto: & ala analo
gia sapia. Certo iniqui siano in noi medesimi: se questo per ma
la consuetudine et pertinatia piu tosto obuieremo: che nō si se
faci quello alquale dala natura et dala lege siamo cacciati a far
lo. Cui sara quello che nō uora propagar il suo parentado: Cui
etiam sarae quello: che quella cosa laquale el desidera hauere ha
bundantissimamente si uolgi restringere. et ad extrema magre
za si ralegrī di dedarsi. Questa e la consuetudine di li pedago
gi. et inuidiosi. di uituperar le cose laudabile d'altri che loro nō
hanno possuto cōseguir. Elha auuto ciascaduna etate qualche
cosa aggiungere ala latinitate. Le stato licito: come dice Oratio.
semperq; licebit signatum presente nora deducere nomē. Io so

piuxori obtreçtatori in me quello che io cū noui nomi ī questa
mia scriptura ho itroducto. Ele il uero che a questi tali io faro
cōe fece già Hercules a cerbaro cāe quādo li bagliaua achontra
secūdo che si dice. Che io li gittero le facelle grasse & offe inella
gola: p liquali come rabiati & affamati cani me lassarāno: & cō
uertirāno li loro canini morsi a māzare di dicte: tāto che ne ha-
ueranno.

Fritelle di sambuco.

A seo gratato cussi uechio eome fresco cū puoca fari-
c na: chiare doui. puoco lacte zucaro bonamēte ui agi-
ungerai: & insieme nel murtaro pisterai. Trite & po-
ste inel catio cū fiori integri dil sambuco aspergierai: & poi mes-
federai: Questo apparecchio cū la cusiliera: o uero altro, mō in
patella giterai: inelle q̃le ui sia optia assūgia: ouero bon butiro:
o uero olio che bogli: & cuocile. Necessario e che si māgino cal-
de insparsecum aqua rosata & zucharo.

Fritelle di le chiari doui farina & caseo fresco.

Bseruerai tutte quelle cose che di sopra habiamo dicto
excepto il lacte & le fiore di sambuco: & questo appa-
rechio e mancho salutare che quello di sopra.

Fritelle di lacte preso.

Arai passare il lacte preso p il sedaceo spesso: & il chia-
f ro che colato hauerai cū farina & chiare doui cum zu-
charo & aqua rosata mesfederai. Poi cum la cusiliera
apuoco apuoco in patella cum grasso o cū butiro buliente co-
cerai: non sono a proposito a nerui ne ali ochi.

Fritelle di rexi.

Exi cocti cum lacte ridurai in frictelle come le superi-
r ore: excepto il caso & il lacte: & cocte a quel modo in
spargile cum aqua rosata & zucharo.

Fritelle di rexi in altro modo.

r Exi bene cocti & distesi sopra una tauola accio ui pos-
si uscire ogni humiditate: facédola stare pèdente: & se
uorai li pisterai nel mortaro: Item ui agiungerai man-
dole pistate quante che basti: & li dissoluerai cū aqua rosata: & cū
il bruodo di rexi cocti. A queste cose ui agiūgerai farina col zu-
charo: & melfederai insieme: & possa cōe uorai cum olio le fri-
gerai & inspargierai.

Fricelle di salvia.

A farina cum li oui: zucharo & cinamomo & giaffra-
no dissoluerai: & in esse giterai le foglie di la salvia in-
tegre: & quante uorai ne meterai: & ipastate in patel-
la cum il grasso o uero olio un puoco frigerai. Queste nutris-
seno: & ali nerui giouano. grauete al pad re: & induceno oppi-
latione.

Fritelle di pomi.

f Ete di pomi mūdati: & extracte le somēce: fa che nel
grasso on uero nel olio le frigi alquāto: & possa le di-
stendi sopra una tauola che si disechino. Poi le inuol-
gi itale apparecchio come predicto habiāo: & dinouo le frigi: &
cum aqua rosata & zucharo nele tace le inspargierai.

Fricelle di sambuco in altro modo: in degiunio.

m Andule pistate on uero pignoli biāchi dissolui cū la-
qua rosata: on uero cū bruodo di pessi: per il sedaceo
inel catino trāmitterai. Qui umpoco di leuamento:
fiori di sambuco. oui quatro che bastino apparecchierai & mel-
federai. Questo apparecchio: se la matina tu el uorai mangiare
bisogna apparecchiarlo la sera auanti: accio le fritelle sieno piu
spongiegne: Sono alcuni che la matina ui pōgono umpoco di
zucharo: & le frigeno come uolēo. Tienfi che queste leuino lar-
dore di lurinare.

Fricelle di pomi in altro modo.

Omi alexi on uero cocti sotto la cinere : mūdātī dale
p scorce & dale somēce dil megio. Vmpoco di leuamē
to: di farina cū zucaro messederai: & le frictelle i olio
frigerai: & in tace cū il zucharo & aqua rosata le inspargerai.

Frictelle di lauro.

Rictelle di lauro inel grasso ò uero inel olio frictē i lō
bra le distēderai adiffecare. Siccate al modo che q̄lle
di saluia habiāo dicto: di nouo cocerai & insparse mā
giale calde: & se il uentre hauesti enfiato seriano al proposito: i
pero che solueno il fiato & la uentositate.

Frictelle mandoline.

Andule bene mundate: & trite p il sedaceo cū lacte &
aqua rosata colerai Et cū queste il pecto dil pollo ale
xo da parte pistato agiōto farina cū duo on uero tre
chiari doui cū zucaro bēe messederai: lapparechio cōe uorai cū
grasso: ò uero cū olio frigerai. Molto nutrisseno: graue te al pa
dire giouāo al figato excitā uenus: il corpo riduce piēo di suc
co.

Frictelle amare.

Vi & leuamēto cū herbe amare minutamēte tagliate
o alla sera ipasterai. La matina li fichi sechi in pcciolita
gliati uua passa apparechiata: & messederai: & nō sia
molto tenera questa pasta. Coceraile cōe laltre & cū zucaro &
melle suffunderai. Nō si tiēne che molto nutrichino: tamē gio
uano al figato. Scacciano la enflactione dil corpo: & consuma
no la colera.

Frictelle di fiche.

Andule on uero pignoli mundi bene pistati. Vua
passula cum duo fichi tagliata. Vm poco di perre
semuli: umpoco di uua Passa integra cum le specie
li agiungerai: & messederai. Questa spesa se piu dura ti pareffe
che quella di sopra: cū aqua rosata di soluerai: & questa appare

chierai inelli fichi apti di soto aspsi prima in faria: & dapoí li de
bi cuocer i olio. Queste bene nutrisse il figato & le rene aiuta:
acresce la genitura: uiuo sãgue gieneran: tamẽ tarde sono al pa
dire: & generan. pedochi.

Frictelle di pessi.

Vlpa di pessi bene alexi: & pistati cū succo di mādole
cum aqua rosata dissolui: & agiũ giui zucharo: & ouí

Poi riducte li frictelle in quale forma uorai: Lequale
solamẽte sōno al proposito assai alla difficultate dil urinare: &
ad altro non giouano.

Frictelle in forma di pesse.

Andole bene mundate: uua passa. zucaro insieme tri
to & pistato Possa luua passa cum li petresemuleti &
zusuerde minutamẽte tagliati cū umpoco di giastira
no. Possa haueraí preparata farina ramisata subtile sopra una
tauola: & diuisi in caueci: & la pasta preperata di sopre ridurai
sopre a questi caueci di farina in forma di quale pesse uorai. So
no di quelli che cauano la forma dil pesce: & dentro iformano
la pasta. Potess. cuocere questo apparecchio in olio: & senza in
patella.

Quelle frictelle in altro modo:

Andule piste cū zucaro: in aqua rosata dissolui. Poi
farina ramisata cū aqua pura messederai cū zucharo
farai folio: & frictelle in forme di pesse ridurai: & que
ste senza grasso: & senza olio si de cuocere al tutto.

Quelle ad altro modo.

Ltramente: mādole on uero noce pistate: on uero pi
gnoli mundati cū uua passa & figi secchi pistadi. La
cte dil pesse on uero le interiori suoi: cū poco petrese
molo & zusuerde minutamente tagliati. Specie umpo giastira
no poco ui agiungerai: & mixta q̃sta cōpositione: la ridurai in
forma di quale pesse uorai come abiamo dicto: & cocerai.

Ad altro modo.

Exi bene cocti cū mandule pisterai: & in catio p il se-
r daceo colerai Disoluerailo cū aqua rosata & cū zuca-
ro: & cū amilo aspgierai A questi darai piacēdoti for-
ma di pastello: on uero pesse. Fricelle uentose.

Vi cū aqua di sale: & zucharo submeti: & ipast a non
o tropo dura & subtrille extēderai. La forma dapoi fa-
cta di fero a tale proposito: ouero cū la bocha di uno
goto piccolo taglierai. Dū mente che li frigerai si gonfierāno: &
dentro non ui sarāe cossa ueruna. Queste ad altro modo.

I Apparechio che dicto abiamo dile fricelle dil lacte
preso & ramisceli di finochi fioriti preparerai: & mes-
federai: & subito a quel modo frigerai inel grasso on
uero butiro: on uero in olio. Pastinage fricte.

B Ene mundate: & enervate le pastinagie alefferai: & da
poi in farina iuolute frigiera in olio: ouero butiro. Po-
co nutriseno: dure al padire: prouocā la uria & il mē-
struo: giouan ali idropici: seda li brombulamenti dil corpo.

Oui cōcti i che mō tu uoli: & etiā dibattuti & aroti & pria.

Vi cum poca aqua & lacti bene sbaturi & rori: onue-
o ro cum la cussiere: o cū la Tudecula: caseo trito ui mes-
federai. & nō uole tropo coctura: ma poca. & cū buti-
ro on uero olio le cocerai. Serano piu suauī se serano puoco co-
cti. & cocendosi non uolēo essere uoltati. Se tu li uorai di colo-
re herbaceo: torai herbe petresemuleti pochi: succo di buglosa
menta. & zusuerde cum poca saluia mangerai.

Quelle medesime in altro modo.

A Ltramēte: quelle medesime herbe minute tagliate &
umpoco fricte in butiro on uero olio: ala suprascri-

pta spesa messederai: & cuocera. Questi nutrisséo dureri al pa-
dire: giouan al figato: generan opilatiõe & la pietra nela uesica.

Oui frictellati.

IN patella olio: ouero butiro bugliete: gieterai li oui
freschi gittata uia la scorcia: li rossi itegri cū il chiaro
apparechierai: & cū lento foco cuocerai: sempre cū la
cussiere onuero spatula affundandole nel olio: & quando comi-
ciarano essere bianche sarāno cocte si reputan dureri al padire
secundo li medici per la frictura.

Oui alexi.

IN aqua bugliente li oui freschi giterai senza arōpere
li rossi & come serāno presi: trali fori: impo che uole-
no essere teneri: & cum aqua rosacea & zucharo cum
specie dolce acresta: onuero sucho di larancia suffunderai. So-
nou i alcuni che il caseo trito li aspergeno: tamen migliori pare
no essere senza caseo.

Quelli adaltro modo.

ALtramēte li oui in lacte: onuero in uino dolce cocerai
& dil caseo non si faci mētiõe uerūa: & queste piu nu-
trisseno & producen buon sangue: ma sōno alquāto
flegmatici.

Oui farcti cioe pieni.

OVI freschi cuocēdoli lūgamente: li farai: duri: leuatili
uia le scorce taglierai li oui p il megio che nō arōpi il
chiaro: Tuorali fuori li q̄li parte cū bō caseo si uechio
cōe fresco. uua passa pisterai inel murtaro. & pte riseruerai per
a colorare q̄sto apparecchio. Puoco di petresemuli mēta & zū-
uerde poco tagliate ui azōzerai. Sōnou i alcuni che uiazonzeno
duo chiari doui o uero piu. cum specie li apparecchiano. Que-
sta spexa li chiari di oui inspirai & assererai luno sopra laltro:



& cū lento fuoco in olio frugierai: Fricti il moreto o uero sapore di li altri rossi riseruati cū uua passa isieme pistati: & cū acresta & uino cocto dissoluerai: agiuntoui giengero: gariofilī cum cinamomo infunderai & che boglino un puoco cū quelli ouī li farai.

Oui inella gradella.

Vi sbatuti & roti inella padella calda distēderai & cocerai tanto che raprexī si possino piegare a quatro dopie: cioe in quadro. & riducta in quadro la ponerai q̄dra sopra la gradella distesa da possa ouī freschi leuati le scorce apparecchiari cū zucharo & cinamomo & cū questo le ispargierai mentre si cuocerāno: & caldi mangierai.

Oui in spedo arosti.

Calderai il spedo forte & inele teste dil ouo forerai accunciamente: & al fuoco come sel fusse carne li cuocerai Caldi sono da mangiare. Pacia inuentiua e stata q̄sta: & grosseza di cuochi come p una cosa iochosa.

Ad altro modo arosti.

Ltrimēti ouī freschi arostiremo inel cinere' caldo diligentemente al calore dil fuoco cuocerai uolgiendoli spesso: accio che egualmēte si sasonino. Et cōe comincian a sudare. dali anchora duo uolte: & reputa che siano cocti & ponili nel cōuiuio & caldi sono sorbii. Questi sono optimi & doue tu uorai li poterai apresentare acōmodatamente.

Altramente ouī freschi.

Vi freschi cuoceremo posti inella pignata cum aq̄ fresca: & quando haran bulito un puoco al fuoco leuali uia & m̄azali. Optimi sono ueramēte: & bene nutriti & a nulla nuoceno.

Oui fricti ala firentina.

i N padella cum olio buliente li oui freschi lauati le
scorce diligentemēte: & sigillatamēte apparecchierai
& cū una bacheta ouero cutiliere dintorno le ristringe
rai & ridurai in rotunda forma Et quando comincerāno esser-
re colorite sapi che sono chocte & neccesso e che dētro sieno tene-
re morbi de: Sōno alquanto piu graue al padire che quella che
habiamo dicto di sopra.

Ad altra maniera.

i I oui integri neli carboni ardēti li zeterai: & caldi fino
che si arumpino le scorce lipercuoti cum uno bache-
ro lieuemēte Cocci & tolti uia cō petresemolo & ace-
to li suffūderai: & caldi li māgierai & questi nō sono arosti fricti
ne anco aleffi: ma sōno cocci a la saluatica

Oui fricti.

c A seo grasso gratado poca mēta petresemuleti taglia-
te uua passa poca: pip poco pisto. duo rosi doui cru-
di īsieme mēssederai Mixte ne li oui fricti a la firētā
& daposa p ū picol buso che auerai tracto il rosso di li oui pre-
dicti. apparecchierai & dinouo frigi dū mētre che lapparechio si
coce Sōno da uolgierli spesso & cocci cū acresta ouero succo di
larāce cū zēzero sono da suffūdere. Oui al modo di pastelli.

S Opra ad una tauola farai tamisare la farina nō troppo
grossa: et q̄sta partirai ī diuerse parte: & li oui freschi ī
essa farina cū quelli specie ui agiunzerai: inspargiēdo
sēpre a ciascuno uno poco di zucaro cō poche specie & poco sa-
le Et poi inuolute in quella farina ī modo di pastelli alefferai: o
uero frigierai. fricti tamen sono piu laudabili Guarda che nō
diuengono duri: impero che li oui duri sono di male nutrīmē-
to: & si tiene che sieno graui al padire.

Di boleti & fungi.

m

Ono facti manifesti li boleti per molti exēpli pericu-
loſi. & il ſimile li fūgi: come per molte expiēcie & exē-
pli ſono ſta uiſti: come a tempo di romāi occorſe che
Agrippa diede a Claudio impatore li boleti cum ueneno mix-
ti: & morite. Li boleti ſono di frigida & humida natura: & per
queſto hanno forza di ueneno. Et quelli che naſcono aprouo
ferro o uero pāno di lino marcito: o uero aprouo le cauerne do-
ue fuſſe qualche roſpo: o uero biſſa uenenofa: & quelli che han-
no il colore ſimile al figaro: & che ſono liuidi: quelle ſorte ſono
mortifferi: & etiam quelli che ſono tenaci: & hāno la humidita-
te ſu la cima peſtiferi ſi dimoſtrano. Io uorei che li boleti & fū-
gi quali ſi uoglino mangiare: fuſſerō ricolti neli pſati & luochi
aperti: quātumcūque etiam da quelli ſiano iĝanari ſpeſſe fiate.
Come A perugia in noſtra etate ad una famiglia ſi ricordiamo
& conoſcemo: quale p fungi perite. Nō ſi forciāo li fūgi di pur-
gar ſi per le radice come fāno le herbe & li arbori: anzi di putre-
ſcibile & marcido uapore di la terra a piculo dila uita dili homi-
ni. Creſcono aprouo le nogare & altri arbori: impo che roſpi
& altri uermi uenenofi a piedi di queſti fāno le loro tāne: & ſe-
riano peſtilenti & mortali. Plinio dice in leuāte & in ponēte ſe
el pious ſepti giorni: li funghi che naſcono infra quel tēpo ſono
di piu facile & humile natura. Tengono li ſapienti che li fūghi
naſcēo dila colera dili arbori. Piu ficuriſſimi ſono li roſſi: & ēt
quelli che ſono bianchi cū il piede biācho: nō ſono biaſimati.
Suilli: cioe porcini ſono ueneno acōmodatiſſimo. Et per queſti
morite Sereno perfecto di Nerone impatore: & certi cauallieri
ſuoi come ſi conſta. Ma parmi di addure alchune ragiōe al cuo-
cerli: poi che al gulofu cūſſi piace. Tagliati adūque al fungi la
mitade dil piede quale e ſtato aprouo ala terra: prima in aqua

cum la pulpa dil pane. & cum pe i o uero cū li picoli di perī co
cerli. Alcuni li apparecchiano cum aglio impo che si tiene che q̄l
lo habi ad obstarē ali ueneni suoi. Alessari che sono & salati: da
poi in grasso o uero in olio fricti: & in tauola i piedi na cū la sal
sa: ouero cū agliata suffundeno. Sōno etiam alcūi che li leuano
la pelle di sopra: & cū sale & olio di sotto & di sopra su la gradel
la li arostino neli carboni: & cocti cum piper cinamomo li asp
gieno & mangiano. Pessimi tamen sono cocti come si uoglia:
quātumcūq; ala gula satisfacino. Difficile sono al padire giene
ran pessimi humori & stupori di membri: liquali li greci apel
lano apolesia. Tornimi cioe brombulare di uentre. difficultate
a lurinare: & minaciano la suffocatione.

Dile tubere: cioe tartufole a la ueronese.

Vbere sono quelle a lequale dritamente li dirēo cha
lo di la terra: da ciascuna parte circūdata dala terra &
nō sono sforciate da uerunī capilamēti ne fibre. Et di
tuberēte luoco doue le nasceno per ueruna fessura puodāo uscī
re. Quasi i sechi & sabulosi lochi & fructiferi nasceno. Exciede
no spesse uolte il peso duna libra ala grādeza di uno codogno:
Due sōno le sue generatione. La arenosa inimici ali denti: & l'al
tra sincera: si pistengueno di colore rosso & negro: & dētro biā
cho. Ste laudatissime crescono in aphrica: lequale quādo licinio
pentōre mandasse danari. arōpete cū li denti: per laquale cosa e
manifesto esse tubere farse tōde. Tien se essere piu carnose quel
le che nasceno in cyrenaica: ma piu suaue quelle che nasceno in
tracia. & piu nobillissimi quellī che circa. Damasco insiria &
in olimpo in grecia si pensa cum li tempi che pioe di l'autum
no: & cum li tuoni nasceno piu spesse: ne durano oltre uno an
no.

no. Mirabile nutrimento sono ale scrophe. Nutrisse & facilmente le conosseno doue nasceno: Et atrouata & cauata dal uilão in tegra la depõe. Lauata cum uino sotto il cinere caldo la cuoce: cocta & mundata aspersa cū sale & piper calda inela mēsa dopo mangiata la carne si dieno apponere. Questo cibo nutrisse come piace a Galieno: & certo molto cōmoue uenus & de quie che spesso si usano nele mense dili delicati pastigiatori: acio che in uenere siano piu prompti. Se questo farāno ueramēte a fine di libidine, come molte uolte soglino fare gli intēperāti occiosi altutto sono da detestare: Dili coclei: cioe bouoli.

C Oclei cussi li terrestri come li aquatili: esceno fuori di la sua casa: & come due corne distēdēo: & ritargiēo: & nō hāno ochi: & al tutto si tiēne che loro uāno cercando il camino cum le cornete doue uoleno andare. Il uulgo a queste li dice lumache: lequale. Foluiio lupino. ne campo tarquienſe: puoco inānti la ciuile guerra di Pompeo: dili uiuiarii ad la sagina cioe la balena: laquale cum buon uino cocto & farro & lacte si dato: incluse. Sono uarie le sue generatiōe. Li biāchi nasceno in cāpo reatino. Li illirici sōno de precipua grādeza. Li aphricani ui hāno uberrate. Puossi cuocere in molti modi li bouoli cioe limache ponensi serrate i uno uase acio nō escino fuori inelquale ui sia lacte cū unpoco di aq: & stiāni p una nocte: o uero uno giorno. Si purgerāno grādemente. Sōnouiche le paschino di lacte p una nocte & le purgano. Tolte dapoī & in lauezo cum aqua frescha al fuoco tanto le tengono che sono megie cocte. & bene spumate che serāno: & tracte dile loro case prima cum aqua calda sian bene lauate: dapoī cum aceto & sale bene fricate & di ouo lauate & inuolute in farina in olio buliēte o uero grasso sono da frigiare. Friete che siano: ouero cum mē

ra siluatica cum aglio & piper pisto & giassfrano: in acresta suffunderai: o uero in salsa uerde. Alessi ueramente al parer mio: o uero cū agliata o uero cum sapore si richiedeno mangiar si: Li chocei o uero bouoli ouero limache se senza molto aglio o uero altro sapore li mangierai: sōno di buono nutrimento. Al petto & al pulmone cōferiscono: adiutāo il figaro: lassando le sue fibre: & giouano ali ethici.

Dile galiandre.

E mare idico manda tate gagliandre che come afferma i plinio di la loro singulare superficie cuoprino le case habitabile. Dicesse etiā che intra le isole di mare rosso li homini nauigāo cum barche dile sue scorce. Dile scorce dile gagliandre siccate iuestino le letiere & le case di habitāti. Ciulio polio primamēte institute: & cōe Maro dice le gagliandre fano risplendere le case. Si pigliāno quādo spesso cū desiderio di respirare stāno inella superficie di laqua: & cussi dal sole si stornisse no: che quādo uengono gli homini p pigliare nō si fāno ne pono submergesi nelaqua. Sōnou i etiā di terrestre nelle boschi habitante liquale come si crede si pascono di herbe: & di rugiada & di quelle uiueno. Queste dali uilani cū li cani attrouate: se le portan p suo māgiare. Et nel lauezo cum aqua bugliete le poneno & megie cocte tracte & arote le scorce: & le interiore & la pelle: & dinouo lauate. & riposte nel lauezo acocere. Cocte cū piper giassfrano & rossi doui distridati suffunderai. Sonou i che cum agliato on uero cū salsa le mangiano. Sono di buon nutrimento & senza medicina di sapore hāno grāde uigore a nutrire.

Di le rane.

Ane nō sono intra li pessi anumerate drectamēte in qsto loco ala culina ui generano. Rosete & sotto terra

uiuēte: io le dispaccio: & come catiue sōno da reuocare. Le acqua-
tile queste sōno dileq̃le io parlo & q̃ste sōno migliore che q̃lle
che stāno sempre ifra terra cioe neli prati e terre. Impo che spes-
so sōno prese & morse da bisse uenenose: & pur fugieno mordu-
te sōno piu piculose da mangiare: ipero che cussi mordute. Bo-
lo nō si pensa che tochio. Prese tale rane: denutate dala pelle to-
lessi le cosse & p una nocte ouero uno giorno la lesserai amoio
nellaqua fresca. Possa iuolute in farina le frigerai nel olio: che
siano morbide: & calde subito impiadena poste: sōno che cum
salsa uerde & fiori di fenochi & specie le inspargieno. Ma la mas-
sara mia le frigieno & calde le suffunde nela acresta cū le specie.
Et nota che dopo cocte nō li lassiafi ripossare al fuoco p tenir-
le calde: impo che deuenterebbero tātō dure che nō se potre-
no mangiare ma fa che cocte & mangiatte sia tutto i uno tēpo.

Libro decimo.

Dil modo da cuocere li pessi:

Io auea istituto dire dila natura: & uigore dila pessi.
si. se nō fusse stato pturbaro dali loro trāsmutatie
& uarii nomi. Di gli animāti nō e certo specie ueru-
na che piu indiuidui: siano di li loro nōi: che dila pessi:
si: & che piu habino perduta la sua dise iptione. Et questo ha fa-
cto il mundo: & p la negligentia & nō sapere piu oltre: di quel-
li che hauāti di nui furō. Diro ampo quātō piu accurratamēte
sia possibile di quelle che ad le mēse uēgono & maxime di quel-
li nomi di quali anchora integri restano. Ma adire di tutti cōsi-
derato che per il uulgo si crede che piu animali: & di piu diuer-
se sorte nascino in aqua che in terra: & p tātō io nō sōno di q̃sto
parere. Di gli pessi liquali lhumano cōsortio uxa: quasi tutti sō-
no di feda & hūida natura: a similitudine dilo elemento doue

nascono. Li marini tamen meno hūidi per la salsedine di laqua
si pensa che siano Salati ueramente siano tolti donde si uoglio
fino tenuti i salubri. Ma le nutrifeno: & excitano grande sete.
Fresci di megia etate pesci: tienfi che lungamēte uiuino: & non
troppo grassi: & non li dilecta luochi grassi. o uero coeno: cioe
li fa buono: ne che tosto si putrefacino. ne che habino in se duri
cie ouero uligine: che loro lintendēo. Li maximi ali minimi sē
pre ho anteposti. Megliori etiam sono riputati li marini che li
fluminali: & per alcuni fino riputati migliori li fluminali: che
quelli che nascono neli laghi: & che quelli liquali nascēo neli pa
ludi. Piu approbabili sono qlli che nascono nele pietre che quel
li che nascono i luoghi arenosi. Et li arenosi che li cenosi: cioe pa
lustri. Nō sono etiam improbati quelli che di mare nodano. ne
li fiumi. & deli fiumi nodio nel mare: se qsto la loro natura pa
tisce. Li pesci tamen tutti sieno quali si uogliano sono di dura cō
coctiōe cioe da padire p la loro frigiditate & uiscositate. Oltre
dicio: gienerā sangue frigido & flegmatico. dalquale poi nasce
no uarie & graue infirmitate. Li nerui amolifeno: & ala parale
sia preparano: excitāno la sete. Si tiēne tamē che hūectino il uē
tre: & accreschino la genitura. Tutti li pesci nō sono dapparechia
re ad uno modo: ne da cuocere ad una sola māiera. Quelli che
tu uorai alexi & fricti: qsi tutti exquainati: exenterati tracte le
brāche & le ale & bene lauati. Cōtra ueramēte: qlli che uorai a
rosti: itegri al fuoco meterai: excepto ala salpa: & la lacia: di li q
li le budelle & interiori per le bauixe trarai: & il cefalo quando
nō e da buō budello. nel uētre taglerai: & trarai le inestine: & i
pira nel corpo specie: & herbecie nō molto minutamēce taglia
te & sopra la gradella al fuoco di carboni cuoceraī.

Dil tonno di cui si fa tonina.

m iiii

L tonno o uero tonina e pesce grosso come il delphio
& uiueno a la piu luga duo anni: & sono bnoni preci
puamente quādo la luna e piena: perche singrassano:
cū la luna crescente: & tagliati in peci la testa sua & ala sua assū
gia si cōmendata: & quella assungia salada e al pposito da usar
la in molte uiuande a tempi di degiunio. Salato il suo grasso e
saldo & non mole: & si chiamato tarantello. Salato si pōe amo
le cum aqua & aceto: gitatoui petresemuliaccio meglio lassī la
sale: come lamorona. Poi bene lauato & repurgato: in aqua il
cuocerai: & non troppo: poi tralo & riponilo nel aceto: & bene
maxerato in esso: quando uorai ne potrai mangiare. Sōno alcu
ni che lo inspagieno cū specie dolce: & di questo si fa la tonia sa
lata: laq̃le uuole stare' amoio per hore sei: & purgata che la sia:
se tu uorai aleffarla un puocho: & posta in aceto la mangierai.
Questa come li altri salumi e di tristo nutrimento. Frescho uo
lendoui mangiare aleffo cum piper cinamomo & coriandri tri
ti cū cepola cocta & tagliata nel aceto cū la miele & olio lappa
rechierai nela coctura.

Dil mulo.

Vlo e pesce ilquale apruouo ali romani fue in precio.
m p quāto in ogni luogo si legie. Inel mare rosso ui furō
atrouate di octāta libre. Impero uno presto asino ha
uere comprato il mulo septi milia. Presi & feriti cū una bache
ta: impo che altramente nō si puono cuocere ad aleffo & arosto
rēdeno. Alexi fassī al modo come il timo appare. Arosti: il pip
la ruta & li nuclei pistati & aceto ouero acresta supra fūderai.

Dile anguille:

Nguille p la opiniōe dicta per li auctori puode uiuer
a octanta anni: & durāno senza aqua sei giorni cū uen
to da tramōrana: & cū ostro assai meno. Tolleran lin

phio
prea
lano:
a allu
la uia
rasso
de amo
laffi h
aqua
& ben
no ala
conia
e la la
ngiem
choo
ndriu
lappi
prea
ui fui
linoi
bach
lario
il pp
lerai.
uiri
i uen
an lu

uerno cū pocha aqua chiara & in aqua turbida nō pōne uiuere:
& linuerno etiā uoluntieri si ficano nele buse i paludini & mor
bidi luochi molli bianchi & imbari di herbicine. Presa languila
excoriata & netata dentro & bene lauata: si taglia i peci nō mol
to lunghi: & posti inel spedo cū foglie di saluia o uero di lauro
interposite fra luno & laltro pecio & al fuocho di carboni cocta
sempre hūectandola cum salamora. Et quando forte collano:
inspargile lieuemēte di farina pulita & mūda fino ala cōpita co
ctura: messedata cū cinamomo & puoco sale bene trito. Alcu
ni fricano bene cū semule cum la pelle et puoco sale per leuarli
la unctuositate. et possa bene la rassano: et bene lauata et neta
ta da interiori: la meteno integra nel spedo a factiōne di lucani
cha a colpata in alcun luochi: ma nō tagliata senō fino su la spi
na et cuocere come e dicto. Altri la pōgono cum la pelle i una
pecia bagnara sotto le cenise: et cū fuoco di carbōi disopre la co
ceno: et cocta nela piadena posta inspargila cū cinamomo sale
trito et succo di larancia et calda la mangia. Se aleffa la uorai
excoriata cum petresemuli et alcune foglie di saluia ciamomo
sale et acresta et piper trito elixerai. Cocta la inspargi cum quel
le medesime cose nela piadena: et calda si mangia. El bruodo si
puote scusare piu uiuanda non hauendo altra uiuanda prepa
rata. Salada excoriata et lauata in peci posta amoio per quatro
hore lassera i et piu: et cū aqua i lauezo meterai: et megia cocta
la meterai cū altra aqua frescha al foco: el la sera la in tutto cuo
cere. Cocta cum petresemulo tagliato et aceto la suffunderai.
Anguille piccole netate et excoriate potrai frigiare i olio: et cū
il succo di larancia o uero acresta le inspargi.

Murena pesce marino.

I A murena fa li oui suoi di ogni mese: et gli altri pesci

le fanno ad li loro tempi statuiti inelli: li liti cū poca aqua quādo uano in amore ufano cū le anguille & etiā cū le bisse: & q̄sto si dice per il uulgo. Aristotile chiama il maschio che zenera ziniro. La differentia tra il maschio & la femina di questo pesce e q̄sta. Che la murena e uaria di colore: & e lenta & ifirma: & il ziniro e di uno colore: & e robusto & gagliardo: & in trābi hanno alcuni busi sopra la cōpa: & abreuando: la murena si apparechia bene dibattuta & exossata & lauata & netata si coce cōe languilla.

Dil equino: cioe ricio come di castagne.

Icolo pesce elo echino assueto in pietre il
p quale acostandosi si tiēne le naue che alquāto si alēti
no il suo ueloce curso. Et pare che Luchano habi sentito cum Plinio come in questi uersi appare. Nō proprium retines euro tendente rudentes. In mediis equinus aquis. La prima syllaba dil quale da quel medesimo. Lucano si producta: cōciosia che contra da Iuuenale sia correpto: & reuera sia piccolo di natura. Item li greci obseruāno che echimos appellauano le foglie dile castagne: lequale marziale ha imitato questo distico come in questi uersi.

Corlicet digitos testudine pugnat acuta.

Iste rice deposita mollis echinus erit.

Lo echino quādo lo hauerai cocto cum il piper & giassara no lo in spargierai.

Dila sepa.

Epa pesse marino nō e si lunga come il calamare: ma e piu larga di busto. Il maschio e uario di colore: & e piu nero & di maggiore cōstrācia. La femina cōe la sente mouere il mare fugie: & se si uedeno ferite diuengono uilli si uno come altro. Et come si senteno uolere essere presi: getano

linchio stro: offuscan laqua: & cercano luochi di absconder si.
Le grãde leuate li lossò: & bene lauare: & facte bianche & pulite
tagliate in morfelli: poste nel lauezo cū aqua aceto sale: herbe-
cine odoriffere tagliate minute: cum piper trito si cuocẽo: & le
massare nostre lappellano tripe quarismale: & mangiansi calde
cum poco giassarano p colorarle. Altri ui poneno il piper cina-
momo coriandri. zu suerde: maggiorana & uno ouero duoi ros-
si doui cū aceto o uero cum acresta: & poi quando sono quasi
che cocte: un poco di buon olio ui agiungerai. Sono alcũ che
le uolẽo aroste: alhora lauare lieuemẽte senza trarli lossò accio
non ui esca fuori linchio stro suo: & poni su la gradella: ungien-
dola cum olio di sopra cum poco sale misto fino ad totale co-
ctura: cum fuoco di carboni. Cocte in piadena riposte cū her-
becine tagliate: & cum specie i spargierai: & queste sopra gli al-
tri pessi mangia calde: & uolen essere dile piccole o uero megiaẽ.
Alcuni le uoleno fricte: uode tracto lossò & bene lauare dal sã-
gue: suo cioe dal nero. Tu le inspirai di pasta nõ dura ne troppo
tenera. accio nõ esca fuori cum ou: poca pulpa di pane cū spe-
cie dolce & forte & herbecine minute tagliate cū poco melazo
tutto incorporato insieme & di questo inspirai el corpo & i olio
le frigierai & in piadena sparse cum cinamomo calde mægierai.
Et nota che ogni mangiare di pesci uolsi mangiare caldo exce-
pto ingelatina & in salamoria che etiam fredo puotessi mægia-
re.

Dili loligini.

Onou etia dli loligini & lonigiuunculi. liquali sono
differenti piu tosto di grãdeza che di qualitate. Que-
sti fori dilaqua si suspendeno che pare che uoleno co-
cti et in piadena posti cum piper. ruta. miele olio: un gocio si
acuaciano.

Dil folpo.

Olpo e cussi dicto ipero che lae di molti piedi. Bian-
fche come piedi & mane usa: la sua coda ae due fessu-
re & e accuta: inel cohito si ralegrão p essere molto lu-
xoriosi: & in quel odore hãno grãde piacere: usan mangiare le
pulpe dili conchilii. cioe di molte sorte cape. Tutte cose portan
nele sue tane: & dapoi che li hãno mangiata la pulpa: portã le
scorce de fono. Il folpo cocto cū il piper & lascere apparechierai
& accuncierai. Ma cocilo come ti piace dirai che nō siano boni.

Di li conchi.

Illa generatiõe dili cōchi cioe cape. Si hãno liquale dil
duedere & di ogni senso sono priuate excepto solo dil
mangiare dogni altro exercio sono defectuosi: lequa-
le come stãno aperte subito fino insiadiate dali folpi liquali stã
no inarguaito cū una petricella: & cōe si apreno iela pongono
dentro fra le duo scorci che nō si possino seruare: & i tale modo
sicuri tragēno fuori la pulpa. Negassi che in aqua sia alcuno ani-
mali ilquale al conferire alhuomo sia piu atroce cioe crudo alla
decoctione. Cocte cū piper petresemulo & mentha secca cum
cinamomo le suffocherai.

Dile locuste cioe granci.

Ilocuste sono armate di una crosta tenera. Stãno nas-
coste mesi cinque. Et in quel tēpo etiã li gābari stanno
occultari: in trābi come fanno le bisse: inel principio
dila pria uera si spogliã dila uechieza p riouarsi scoretta. il resto
stãno dil tēpo p laq. Le locuste stãno nele aq cōe li pessi daprē
dere cū le rete. Ma questi animali si cuoceno solamēte gitādoli
uiui inellaq bugliete. No hãno bōa carne uiuen i lochi petrosi:

Altramēte cussi cocerai le locuste cioe granci: li aprirai dala te-
sta come si sole: & dentro le ifunderai il piper trito: & sopra la
gradella si arosteno: Dili canchri cioe gambari.

Ambari linuerno ufano stare i luochi stretti: & la esta
g te effeno purgati: cioe mūdati in lochi largi. Tutti di
la sua generatione dalo inuerno sōno ofesi. A tēpo di
l'autūno & dila prima uera si ingrassano: & maxime quādo la
luna e piena. Di gābari ui sono di piu sorte generatione: ma q̄
si tuti hāno lunga uita. Hanno octo piedi: tuti piegati in obli-
quo le femie hāno il primo piede duplice il maschio lae simpli-
ce. Ultra dicio hāno duo braci denticulati & come forfese. La p-
parte di sopra ineli primi moti pare che si moui. La feruor e i-
mobile. Il bracio dextro e il maggiore di tuti. La uniuersitate di
loro alcuna uolta si moue cōgregati: & pare che tutti dū uole-
re uadino ad uno camio. Sonouī etiā gābari: liquali si chiamā
phynoterre: minori di tuti: & p questo rispecto: ale īgiurie &
offense opportunamente preuedeno. Ad questo piculo obuia-
no cū lo ītrare a logiar si inele scorce dile ostriche: & quādo ac-
cresceno effeno fuori & intran in quelle che sono piu capace alo-
giarli: & questo fāno p la paura di gābari. Tienti che li gamba-
ri cum uari uelocitate tutti caminan indietro. Cōbateno ifra lo-
ro come li mōtoni cū li corni curēdosi luno cōtra laltro. Sono
medicina cōtra le picciature di li serpi. Diceffi che quādo il sole e
inel segno di cācro: passando li loro corpi exinaniti maxime: &
diuengono sechi: si trāsfiguran in scorpioni. Di questa generatio-
ne si tiene che siano li Echini. Li ouī di tutti sono amari: & cīq̄
sōno cōgiūti adūo insieme. La loro bocha hāno inel megio di
corpo uoltata uerso la terra. Le fortune si preuedeno: & de qui
e che accorti uāno ad absconder si cōperti sotto le piettricelle: &

per il peso stabilisseno la loro mobilitate: laq̃le cosa quando li
marinari uedeno questo momēto i loro p la pratica lūga inten
deno che piccolo dimoſtrá de fortuna: & puedeno di armigiar
si cum piu anchora per affirmar si. Sōno alcuni che le coclei: si
quelli daqua come li terrestri collocano in questa generatione:
Hāno ungie lequale inele ocuritate lucen come fuoco. Tutti q̃-
sti si cuoceno cū aqua & aceto & cum sale abundāte. Cussi e bi-
sogno che boglino: che & tre fiata supchiando il lauezo si expan
di. Cocti e riposti in piadene: cum aceto si māgino. Li gābari le
uateli la testa & euacuata: & tolta la code & seruata da pte: mā
dule pistate cum uua passa & uno rosso di ouo: caseo trito: se li
tēpi il patirāno: tutto bene trito insieme & per il sedaceo colato
petresemulo: zu suerde mīuti tagliati: & le supradicte cose mes
federai cū poco olio le code predicte frigerai: & le teste cum tut
ti li piedi pistati etiā & colati come dicto: & sopra li gābari cio
code fricte inella piadena ifunderai: & nella mēsa rapresenta &
mangiaſsi caldi. Gambaro io tengo che sia quello: & piccolo &
tenero: cussi di lagi come di marini liti che pigliāo. Cocēſsi etiā
questi al modo che li superiori: Certo li gābari difficilmente si
padiſſeno. Cocti ali asmatici & ali pthifici si tiene che giouino:
Le loro teste reducte incinere & cū miele & giētiana beuute tiē
si chesia medicina al morſo di cani rabiosi.

Dili conchi cioe cape di nerſe: si de forma come di natura:
Nelli conchi e grāde ueritate: si di figura cioe forma:
i come di colore: Come di pane cōcaue: alunate: lunge
i busto. Curuate inel megio fracate: inel busto rileua
te di schiēte di rugate: denticulate: crinite. crespē. da queste so
no sta tracti li pectini. & di queste quādo e li grā freddi. & li gran
caldi saltano fuori di laqua & uoleno per certo spacio & pe che
si carināo. Dala gieneratiōe dile cōche uiene grāde luxuria ad li

romani. La origie & la gēitura dīle cōche nō molto differisseno
dale ostriche. da leq̃le nascēo le ple. Diceffi che q̃sti se rēpieno
di certa roffura dal concepto di la loro natura. & quādo le lora
di lāno dila sua genitura che uanno ī amore pauisseno certa ossi
tacione māda fuori migliori ple dila q̃litate di rore puro. onue
ro p̃fesi generan. Di aqua si tragieno tenere: & poste inel uino
subito sindurisseno. La concha propria quando la uede o sente
la mano di l'homō. si strīgie & cuopre īpero che la itēde che per
la sua richeza la si circhata. Et se p̃ auētura la mano itrasse den
tro la strige i modo che la taglia cū la forcia sua. Prese le cōche
& riuersate iuolute nel sale. in uasi di legno rosicata la carne &
la pulpa dil corpo. Rilassano li unione inel fundo & di biāche
za & di grādeza īfra esse sōno distāte: et p̃che ī alcun luoco non
sōno atrouati duo īdescreti. A queste li romane dilicie hāno po
sto nome unione. Le piu chiare si atroua nel mare aroffo. Duo
grāde unione furon al tempo di Cliopatra. leq̃le Antonio p̃uo
cando īe ala luxuria affirmo. che ad una cena elui māgiarebbe
uno sextercio di cētinaria. uedendo Antonio che costei si mara
uigliaua dil suo parlare. si rise dela leuitate di tale femia adimā
doe una īgīstara & posseui dētro un poco di aceto forte. Et qui
ui tolse una di queste unione cioe cōche. & p̃ la sua orecchia li gi
to lo aceto ī mō che itratoui dētro: & q̃llo maturamēte disfo
luto: cōe e di natura di q̃lla pietra. subito la uniōe mādo fuori p̃
la orecchia ouero bocha che s' uolgi dire. Marcho ātonio la pos
se abeuere basta tale unione cioe cōcha senza cōtētionē ualea cē
to sextercii. Diche grādeza q̃sta si fuōsse potessi cōsiderare. Et
di questo dadī q̃llo cheui rimase doppo uicta la regia Cleopa
tra. et per so lo egipto fu portato a roma et aperte questo unio
ne cioe cōcha. et di una perla ui fue facte due et furon īposte p̃

un simulachro di uenere p cosa mirabile & mōstruosa p la sua grādeza nel templo ilquale si chiama Pātheon. A duncq le conche se per questa ragione nō satisfano assai ad le humane dilicie Achūciamole neli carboni ardenti & come le ostriche le cocomo.

Di la purpura: & murice.

I A purpura & il murice fino annumerati nel numero di conchilii. Si nascondeno circa ad le cane dili orti p trenta giorni. Se congregan al tempo di linuerno. La purpura ae: nel megio dil busto il colore di quel fiore da tingere le ueste: lequale gia si cercaua di colore di rosa che trage alq to al nigrante colore: laltro tēpo e quasi sterile. Li uignari liqli cercano di prendere: cōtendeno īsieme impo che pdeno īsieme lauita cū quel succo. Tutte le cōnche tosto acresceno: & precipuamente le purpure: fano la loro grandeza in uno āno. Io credo ampo che il murice sia piu bello di colore che la purpura. Da questo uenia dicto Ostro. quel colore celeberrimo: ilquale si trageua dile ostriche & dila purpura & dil murice si tragieua. Et sarra: non si consta che trasse il nome da la cita di Sarra: che e infinicia laquale dapoi fu dicta Tyro: secundo la opone di Virgilio come per questi uersi. Et gemma bibat: & saranno dormiat ostro. Cuocessi etiam queste come laltre cōche cioe cape.

Dile ostriche.

Ili falsi cōchilii tamen cū le ostriche cōcludiamo leq le certo etiam excitā uenus quando bene la fuisse morta aprouo ad li gulosi & lasciui libidinosi sono in precio. Sergio dice colui che prese la orata pesse: & che fu il primo da cui si hauesse cognitione di essa nō tanto per la golla: quāto per cagione di auaricia. A trouo la inuentione di metere le ostriche neli uiuarii: a tempo di Lucio Crasso: oratore: auāti la mar

ficha guerra. inela q̄le certo il principio dile uictigalie. et dīli pri
uati prouēti dile piscine acreseteno. Intrauignādo etiā in queste
cose di grandi humori. come fue Lucio Philipo. et Hortensio li
quali. Cicerone era solito appellarli Piscinarij: Come carone Vti
nēse. Lo herede di. L. Lucullo dice dile pissine auer uēduto q̄rā
ta uolte quarāta millia: come scriuēno li Hystorici. Quel me-
desimo adūque la orata a colui che prima hebe le balnee pēsile:
Primo etiā dīli menditori dile ostriche in Baiano colōchoe ī pche
era fangosa regione laquale crea la solea: et le pasere: & cape etiā
& murici: et e idonea ale ostriche. Il primo etiam optimo sapo-
re ale lucrine adiudichoe. Questa cocta inelli carboni: et tracta
dile scorce et essere fricta inel olio et cum specie et acresta potes-
si suffundere.

Dī la orata.

On e da credere che la orata ne sia adducta di lochi ex
tranei cū spesa senza cagione: laquale p sapore et dilica
teza e collaudata. Tamen piu nobili di tutti la aurata
lucrīa passuta di cape: si riputata. Testimonio ui e Martiale: co
me per questi uersi.

Non omnes laudes pretiumq; aurata meretur.

Sed cui solus erit concha lucrina cibus.

Si pinguis est orata elixam: si marcescit assam.

Facito ac moreto uiridi sunffundito.

Dīl accipensere:

Ccipēsere e quello ilquale nela secōda guerra di aphri
ca: si cōsta che fue apportato aroma: e pesce cū picol
capo: & e di grande pretio. Et squamato ala riuersa:
doue li altri lhāno ala secōda: Questo pesci li ministri coronati
cum le tibicine ale palatine mense portauano quasi come le ui-
uande Ambrosie.

Dīl scauto.

n

i L scauro di asia iel nostro mare fu apportato da Oeta
uiano prefecto di larmata: ilquale pesce itra hostia: &
campagna fue sparso cum questo ordine in quel litto
che fino a cinq; ani nō fusse preso ne tocato. accio multiplicasse
no. Megliore tamē sōno le sue budelle che la carne per auctori
tate di Martiale. Dil lupo.

t Ale cose in altri luochi nascere p sententia di Varrone
& di plinio atrouamo: liquali per q̄ste parole il lupo
intro li pesci la uictoria li ascriueno. Al uiuere li cāpi
di campagna dice che producen optimi frumētī: & quelli di fa
lerno buon uino: & li cassini buon olio: & li tusculani buone fi
ghili tarentini buona miele. Pesce lupo maxime intra duo por
ti quando le preso inel teuero: cōe il rombo inel colpho di raue
na: & la murena ne li litti di Sicilia. Arostisi il lupo adūque iel
la gradella. Sele quello ilquale il uulgo appela Lacia. cauateli
li brāchi & p quella uia medesima extractili li interiori: arosto
cum salsa uerde suffūderai. Et se tu el uorai alexo lo iuolgerai i
leucofaco come trouerai i questo in char. Ad uno & laltro mo
do nō mangia suauissimo. A questo Pōponio di tiberio acola
li Martio aprile & Magio spesso minuitaua: Assai sicuramēte
etiam si māgia: & cōgruamente nutrica. Philipppo romano fisi
co in nostra etate egregio: & di la disciplina di li antiqui diligiē
tissimo rimato e dice. Se noi guardiamo il sapore dil stirione il
q̄le si preso itra di duo ponti dil teuero: nui lo trouaremo quel
lo essere come li antiqui grādemente lo laudauāo. Ne ad la la
cia quella laude lie da fir ascripta per quāto lor extīauāo. Qua
le e di noi che megio iudichi: li gioti & papatori ui siano li iudi
ci. Dil siluro.

f Iluro maschio: piū che tutti gli altri pessi fa bōa guar
dia ad le sue oue: & spesse fiate p cinq̄ta giorni le guar

da ch' nō fusse māgiate da altri pessi. Ma il forza mario fale sue
oui intera doue le scroffe hāno cauata la terra: q ptiene & le co
pre cū la terra & ritorna a sumergiersi nelaqua. A capo di trēta
giorni el ritorna & leua la terra di sopra le oue sue. & atroua li
figlioli nascuti & portali nelaqua. Questi pessi io pēso al mā
giare di glī homini per niente sieno da cōmendare.

Dil frauolino.

i L frauolino acresce alto nela schina. & iclina il capo i
giu come uno giboso: di fuori e rosso: & dētro bian
chiza: & ad cui il mangia li arēde buono sapore: puo
tessi cuocere inche modo si uole. Il maggiore alexo cū il leucofa
go predicto in carte. & il picolo si richiede arosto cū la salsa
uerde.

Dil rombo.

r Ombo preso nel mare adriatico: & maxime inel seno
di rauēna. si tiēne che suauissimo sia al māgiare: il qua
le apruouo ali maggiori nō uenia posto se nō ale mēse
dili principi. Dila grādeza sua Iuuenale uie auctore in uno suo
uerso. Incipit adriatici spacium admirabile rombum. Et Mar
ciale dice: Quāuis lata gerat patella rōbum. Rōbus latior est
tamen patella. Il rombo inel lauezo cum spinaci on uero cum
anesi cuocerai. Facilmēte se a questo modo si cuoce si distrūpe.
Item e neccesso che el boglia cū lento fuoco. Cocto cū leucopha
go come in qsto in carte appare & cum specie insparso sicura
& suauemēte mangierai.

Dil stirione.

p Armī hora essere cōducto p le tenebre: quando che
dili pessi dili qli io sono p douere dire. Niuno certo
on uero di nome: on uero di natura auctore e che ui
parli. Laquale cosa ad la negligentia di maggiori & ad la loro in
scitia piu tosto e da scriuerli che ad me. Io usero li nomi noui ac

n ii

cio le gulle dili dilicati nō dicano par me esse stati che li nō habi-
no usata integramēte la sua uoluptate. Il stirione e pesse grāde
& nō intra senō in grādi fiumi. Preso che loai: non subito ma
poco dapoī: il ponī in aqua temperata cū uino pmitate & cū ui-
no bianco: on uero aceto il cocerai. Ricordiraiti cū sale appa-
rechiarlo. Tanta coctura uole quāta la carne di uetello: & uolsi
mangiare cū sapore che habi dil giēgero dētro on uero cū aglia
ta o cū mostarda: on uero cum peuerata. Potessi etiā mangiare
tagliato ī fete come brasole & ī sparso cū sale tamaro & anesi co-
riandri: & ī olio frictō in piadena ī sparso cum petresemulī & al-
tre herbe odorifere cum sale & cinamomo cū succo di larançe:
on uero cū il suo sapore apropiato secōdo la appetentia di pso-
ne. Dil stirione fassi il salume dicto schinale: il quale se il spina-
le dila schina si facto: e buono. Et questo si taglia in tesseli inte-
gri p la grosseza dil pesse atrauerso: & e arosso dentro cōe il psu-
to. Cocessi sopre la gradella ī spargiēdolo spesso cū olio & ace-
to nō si dissechi troppo: & cōe ti pare che il calore sia penetrato
dētro laualo dal fuoco: et in piadena infūdilo cū aceto copioso
et poco olio & sapi che questi farā buoni pron a sollicitare li ga-
liardi beuitori.

Apparechio che si dice chauiaro:

E oue dil sturione tracti certi ueruiseli & pelicule: liq-
li hāno perentro. Lauate cū aceto on uero cū uīo bia-
cho distēderai sopre una tauola pulita accio si assugi-
no & dapoī li salerai cū sale trito & ī certo uase on uero mastel-
lo inuoltate cū le mae fra il sale: ī modo che le nō si arōpino &
ponile possa in uno sacho che sia raro di fili accio lumore possi
colare fuora & lassalo p uno giorno & una nocte. Possa li po-
nī ī uno uassello forato di piu sorte buseti nel fūdo: a cagione
che alcuno hūore uī fusse rimasto dētro possi uscire fuori. Pos

hab
grade
to ma
cū u
appa
uoli
i agi
ingua
mellu
ali d
arane
di pio
l sp
eli m
e il p
io d
nerra
ropio
re li
uaro
ale
zio b
affog
na
pino
e pol
li po
gione
7. Poi

sa lo riponi ad uso tuo in uaso di legno cū recipiente peso di so
pre: & bene coperchiato accio stia sottopressa. Cuocere puossi
il cauiaro in do modi: cioe in fete di pane alquāto brustolate di
steso al fuoco cū la forcina: on uero gradella: & tātō il tingerai
chel faci crosta piu colorata & allora caldo e da mangiarlo: oue
ro lauarlo in aqua tepida a cagione che nō el pari piu che tropo
salato: herbecie tagliate miute: pulpa di pane trito messedato
insieme agiungerai: cū poca cipola minuta tagliata & disfricta
cū poco piper trito. Dapoi questa spesa e apparecchio cocerai in
modo di frictaglia: & li greci in q̄sto cibo passerai: di ilquale lo
ro sono auidissimi.

L nmbriua:

Vmbria e pesse da nō fir dispreciato: simile al coruo:
I Cuocessi ueramēte come il stiriōe: & ēt si apparecchia
aquel modo medesimo ma uole meno coctura: ipero
che le piu tenero.

Dentale:

Entale e dicto a tēpi nostri: & p li spessi & grossi den
d ti quali lae nela boca. cū liquali alcuna uolta e assueto
mordere li pescatori. Et alo sentito li antiatile cicatti
ce nelli dedi riceuute: dale dētale piage o guardato: sono q̄si si
mili ala orata: & come iistirione si cuoceno.

Varuolo.

Aruolo piccolo: cōe e di quatro: on uero cinque lire: &
u nō sia exquamaro: ne exenterato: ouero nela gradella:
o uero i olio si cuoce. Se inella gradella: aspgilo alcō
tinuo cū olio & sale: cum aceto. Ama molta coctura per la sua
exuberante humiditate.

Coruo.

I L coruo e nero: quasi ala similitudie dil coruo che uo
la donde io penso che labi tracto il nome. La spina di
sopre la sehina assai lunge & quelle mouendo pūgie
rebbe chui il tocaste. Porta etiam duo pietre biā che inela testa:

A ffirmar Palladio' che le dāno rimedio alī dolori di fiāchi: se sotto lanello il porterai che el ti tochi la carne: inelli optimi pessi fi annumerato. Cuocessi grāde o piccolo che el si sia come il Varo lo: abiam dicto. Fricto cū moreto: inelquale uī sia umpoco di aglio: ouero inel senauro suffundi.

Solea cioe sfoglia:

I Solea on uero sfoglia e pesce largo & tragie al lūgo. Vero e che le subtile: dicto alla similitudine dila sola dunde tengo el assumesse il nome. Fricto cū petrese- mulo alquāto tagliato: & in acresta on uero in suco di larācie il suffūdi. Fi etiā questo ānumerato inel numero di boni pessi.

Palmite.

i O crederei che quelle fussen dalmite: che sono piccole lōbrie: & nō sono ēt differēte senō inella quātitate. Im pero che trageno al lungo & al nero: & hāno la coda ubtile: accuta & cōe partita in forcella. Sono ēt senza squame Cocēsi & si apparecchian come il stirione: si piccolo fusse frigila.

Trilia.

t Rilia e pesse cū il capo curto e grosso: laco tragie i ac- cuta. Integra senza aprirla ne exenterarla: eda rostir- la: & cū salamora e da aspergierla. Durerāno per gior ni octo & diece: se inella piadena poste luna super l'altra le haue- rai insparse cum la salamora & soprafusa.

Salpa.

f Alpa e pesse ne grande: ne di buon sapore. Sa da cer- to sapore di siluatico: Ete piū colorato inel megio & altransuerso. Questo pesse per rispetto che le grosso inel uentre: sia bene exēterato: ma sia facta tanto piccola taglia- tura quanto piu si puote & richiedessi fir arrostito cū il moreto.

Scorpena

I A scorpene e negra cū spine grosse & spesse disopre la
schia cū lequale spesse fiare offēde li pescatori. Li grā
di elisserai. li picoli farai arosti. Cephalo.

d I optimo sapore il cephalo nel mese di septēbre: pesce
biancho di sotto: assai grāde: disteso inela schia: la te
sta dilghe e curta & grossa. Il grande inel lauezo cuoce
rai: il picolo inela gradella: inspargendolo al continuo cū sala-
mora acio nō si dissechi. Il grāde cū leucophago & il picolo cū
essa salamora mangierai. Passera.

I A passera si cussi appellata dal nome di quel ucelino
che si dimāda passera: & dicemo celega: a laquale qua
si e simile di colore: & inel capo etiā sono differente:
& da questi ha tracto il nōe. Elixā cū il petresemulo: arosta cū
la narancia: cū il succo lapparechierai.

Gambari marini.

g Ambari marini picoli sono: la testa di quali e tenera:
aleffi cum il finocchio & aceto suffundi.

Cape.

c Ape sono di gieneratione di chonchili: euocensi in pa
della senza aqua. Et quando tu uederai le sue conche
aprirsi per il calore apparecchiata hauerai la acresta cū
puoco piper trito: & petresemulo tagliato & insieme messedato
riposte in piadena la infūderai. In aqua bene salata sōno da te-
nirle prima p una nocte o uero uno giorno: accio che la innata
amaritudine abandonino.

Merlucio.

m Erlucio e pesse senza liquame ilquale p auentura tras
se il nōe da la merla. Tamē si dice chel sia di busto si-
mile allucio cocto il māgierai cū la mostarda biāca:

n iiii

Lucio fimenale?

Lucio fimenale exēterato elifferai. Cocto la squama
i cū la pelle li leuerai: & cū leucophago: ouero cū aglia
ra: o uero cū senauro il māgierai. Il lucio picolo se tu
uorai arostirai. Questo pesce intra li altri e meno insalubre.
Sōno alcuni che questo medesimo pesce dimandano licio.

Truta.

Ruta pesce di fiume: biancha la pancia & pētigiata la
schina di puncti negri: & cresce i buona grādeza: cōe
il uauolo: & in alcuni luochi maggiore. come e inel la
co di scutari. Hāno piacere notare neli fiumi correnti cōtra lim
peto di laqua. & quanto piu senteno rapacitate dilaqua. tanto
piu si iforcia notare & auanciare londe dila correntia: & sōnoui
di rosse di carnafone. & etiam ui sonno di bianche: & intrambe
sonno buone. Apparechiansi aperta & exenterata & bene la
uata: & tagliata & impeci & salata inel lauezo: in modo che uol
tata per il sale: sotto sopra: & dali lati tagliati bene uoltata &
mista per il sale cum aqua & aceto sia si axiatamente posta iel
lauezo che il sale non si laui dintorno al pesse: ne metere piu
aqua che solo il pesse sia coperto & superchi p duo didi. Cuo
cere la debi cum moderato foco & quādo auerai spūato alho
ra che el boglia cū tātō lēto foco quāto ti sia possibile. Cocta i
una pignata la distēderai accio che alquāto si desechi. & cū spe
cie dolce la ispargierai: & cū leucofago: in carte grasso da
giēgero la māgerai. La truta picola exēterata & bene exquama
ta integra dal lato dritto: & dal sinistro dal capo fino ala coda
stenderai: inle tagliature cū sale acuncierai: & per duo hore in
tra due tauole la supprefferai. Dapossa inuoluta in farina i olio
lētamente cuocerai. Fricta a questo modo la cōseruerai p qua

tro & cinque giorni. Ma in q̃le modo si sia che la se m̃agi e gr̃a
ue al padire.

Tencha.

Vella che hora si dice Tencha: anticamēte si appella-
ua Mena. Sela e grossa & che la uorai elixa: cū acresta
specie & petresemulo minuto tagliato apparecchiata
mangierai. Altramēte se la sarae grossa: quella bene exquama-
ta: & noi prima la brustolamo & poi rassiamo. Poi sfenderai p
la spina sopra la schina: & la uolgierai i modo che quello che de
prima era di fuori: uadi di dētro: arrotili etiam li ossi di le coste:
& tagliati etiā li interiori apparecchia di nouo cū oui sei. pe-
trefemuli tagliati: piper pisto: aglio frācto: poco giafrano. So
no che ui meteno susini damaschini: on uero marasche: on uero
uua passa cum pignoli mūdi apparecchian cum uno ouo dis fra
cto da cuocerla cū lento fuoco inella gradella. Cocta cū la sala
mora di aceto: uino cocto giafrano la suffunderai. Altramēte:
se la sarae piccola aquel modo la sfenderai come habiam dicto:
& cū sparsa in farina cū olio la frigierai. Fricta on uero cū ac-
resta: on uero cū succo di larācie la suffunderai. Questa etiā i che
modo si uolgia cocta niūa cosa e peggiore.

Pesce persicino.

L pesce persicino precipuamēte: il Verbano laco & il
fiume di padoli producē: il quale e per questo rispecto
si tiene che siano cussi denominati. Impero chel ha sa-
pore di persico piccolo e uario di colore distincto. Suaue si tenu-
to questo pesse & meno insalubre il maggiore exēterato ne exq̃-
mato di aqua & aceto suffusi cuocerai. Cocto & mūdo: come
inel lucio abiam dicto ineli cōuiuii apponerai. Il piccolo exente-
rato & exquamato in olio o uero inella gradella cum salamora
coccerai.

Lampreda.

I A murena e molto simile ala anguilla: ma e piu cur-

ta in busto: & ae alcuni busi intorno a lorechie: inelle parte de q̄
dale alpe si arrouano picole: & in Heutrutia mediocre. A roma
inel teuere fino prese grande Ma la natura a facto bene: quādo
inquel luoco la producto delicatissimo & grāde doue le ualate
& grāde gulle: atrouare le cose cōbatēno intra loro acresendo il
precio. Fi cōprata spesse fiare la lampreda p cinq̄ sei: & sete du
cati: & gia da certo senascalcho on uero cameriero sauemo che
acrescēdosi il precio aregaio cum unaltro expenditore: la pago
uinti ducati. Nepote patire la gratuita gula che uolse dimoſtra
re al suo spenditore quāto lauiua facta cosa grata acōprala: & p
manifestarli quāto lauea apreciaa la sua arogantia & presom
ptione & liberalitate: & nō uoglio dire che il patrone imitasse la
stulticia dil dispēsiero pche extolerlo dila stulticia cōmissa: etiā
dono cēto ducati doro: & questo fece a cāgiōe che p unaltra uol
ta occurrendo ragaglio dil precio nō fusse timido ma tanto au
dace: che per danari nō si lasiasse adalcuno superchiare. Queste
cose nō uolse Cristo il q̄le ne puose le uirtu & modestia: & non
li flagicii nela gula & li cōtraſti per quella ne diede exēplo ne i
mitatione pponendoci. Ma ritornādo ala cucia e piu sicura co
sa che le piage crudele & dogliose petractare dila torta gitiamo
li inela testa acagione che la chanina rabie in noi nō exerciti. On
uero che la lampreda apparechiata megliore che la torta nō ne
faceſſe male. La lampreda tratoli li denti & la lingua: & tracto
li & roti: p le parte dila bocha le interiori cum aura calida bene
lauera i & in alcun loco non li arūperai la pelle. Eſe etiā da rico
gliarli il sangue: cū ilquale si sole fare lapparechio suo: inella bo
cha li ponerai una noce muscata integra. Ineli busi dintorni al
le orechie gariofoli: & dintorno di grani lapparechierai: iuolu
ta dapoi informa di rota inel lauezo o uero tiganio megia uncia

di olio optimo poca acresta: uino bianco & optimo: sale quã
to che basti cum lento fuoco cuocerai. Quãdo la comencera a
bulire tu exprimerai il suo sangue in quel lauegio ouero tiganõ.
Questo medesimo farai etiam nanti che la boglia & meglio. Il
suo moreto a questo modo farai. Mandule o uero nucelle cum
la sua pelle aroste & bene forbite dala ciere seta una di pane bru
stolate cū uua passula pisterai: pistata: la dissolui cū acresta on
uero pte inella coctura dissolui: & p il sedacco inel catino transf
mitterai apparecchiandola sempre cū puoco giengero: gariofili
cinamo: & quel sangue qual habiamo dicto che e da ricogliere:
cum questa spesa inel tiganõ o uero lauezo infunderai: dūmen
tre che la lampreda sia cocta: lasserai bulire insieme. Altramen
te se la uorai arosta: dūmẽtre che la siccoe ricoglierai il sangue
& il grasso. Et questo etiam al modo predicto apparecchierai q̃l
mangiare. Sõno alcuni che murene minime lequale le chiama
no lampredocie: inella gradella cum lero fuoco le cuoceno: suf
fundendole al continuo cū olio & acresta cū sale & specie insie
me mixte.

Barboni

Arboni fimenali ui sōno: ma intra li boni pesci cocti
b i che modo si uoglia nō sōno ānumerati. Le loro oue
precipua mẽte il mese di magio fino riputate pernicio
se.

Temolo.

Emolo e pesce fimẽale optimo & maxime quelli che
t fino pigliari in adda inogni modo accōmodamente si
cuocẽo: tamẽ la frictura precipua mẽte si richiede. Grongo.

Rongo ilquale li anciati apellano Broncho: taglialo i
g peci & cuocilo a quel modo come di languila habiã di
cto: ponendoui fra luno & laltro pecio foglie di sal
uia o uero di lauro.

Lione marino:

I lione marino per questo si dicto gambaro da li uulga-
ri: secūdo il mio iudicio impo che di colore & di simi-
litudine el riduce in parte al leone. La bocca sua & q̃l
buso ilquale ha sotto la coda si cuopre cum lana & asserrassi: &
nel forno caldo senza aqua ne grasso alcuno lentemēte si cuoce
Sōno che lo circūdano cum carboni ardēti: & cussi il cuoceno:
& spesso el uolgiēno accio nō si brusi. Item cuocessi etiā cū aq̃
& aceto come li gābari fiuminali solemo fare: tamē uole piu co-
ctura: ipero che le piu grosso: & e piu duro. Cuocessi etiā a q̃l
modo le laguste leq̃le sōno dila gieneratione di gābari: ma fino
riputate maggiore che il leone marino. Questo al parer mio e lo
Astase.

Scardoue.

S cardoue cuocessi in che modo si uoglia. Sōno insipi-
de. & inel māgiare induceno piu fastidio & molestia
che dilectatione: per le molte & minutissime spine.

Carpani.

I carpani sōno pesci grossi: & quando lherbe crescono
inel fiume: loro escio fuori dila aluei: & riuuli. Al mā-
giare non sōno insuaui cū il leucophago in char. o
uero cum agliata per quanto si iudica. Li picoli si frigiēo. I mā-
tuani chiamano questi bulbari in lingua uernacula

Salmoni.

S almoni i ogni modo che li cocerai: optimi li trouerai.

Lasche:

I le lasche gran uirtu ui produce Transimeno Fricte
d & etiam inel carboni o uer inel agradella arostitute cū
la salsa ouero acresta si li rechiede.

Lacteolini.

q Velli liquali il uulgo chiaman laterini. io li appello la
cteolini: da il lacte: & il suo biācho colore. & impero
che etiam integro & uiuo si uede la spina stralucēte. p
questo diaphani sonno. Si pigliāno neli laghi & inel mare.
Fric̃ti cum moreto uerde ouero cū acresta si diēno suffūdere.

Rouilioni.

I rouilioni sono simili a le trilie: inel laco di albana &
inel teuero precipuamente nasceno. Sōno picoli & in
suauī. Si cuoceno & apparecchiano come li lacteolini.

Accicule cioe anguele.

I acciculi io tengo che dala diminutione dīli aghi sian
dicti quelli pesci: liquali il uulgo le chiamano accutel
le: ouero anguele: dala similitudine dīli agi che hāno:
& co cte in che modo si uoglino sono riputate optime: & da la
cte e maxime sano pesce.

Tordo marino.

i L tordo marino e cussi dicto ipero che lha certa simi-
litudine di tordo: ilquale cocto come si uoglia: tamē
arosto si li richiede il senauro.

Agoni cioe sarache.

i Nel lago di albano: cioe di scutari ui nascēo perfecti
agoni: liquali nō sono grandi: & quasi simile ale sar-
delle. Aleffi cū il petresemulo butiro & specie si richie-
deno. Fric̃ti il succo dile narance o uero acresta.

Sardelle.

f Ardelle dil laco bēaco molto fino laudate. Fric̃te cū
la acresta ouero succo di larancia si suffundino.

Folpi.

f Olpo come habiamo dicto in charre: cussi si ap-
pellato per la multitudine dīli piedi: cioe branchi. In-

ogni modo che tu li cocerai dirai che non sia buono?

Tancrì cioe granci.

c Ancrì sono quelli che il uulgo hāno mutate & uolte le littere: & li chiamano granci: cussi li femminali cōe di laguna & di mare: cocti cum aceto si suffundino.

Carpioni.

q Vādo Piror da plinio dil benaco celeberrimo dila patria ueronese laco spesso fiata faceffe mentione: niuna cosa dil carpione: p il quale quel laco precipuamēte si suole extoliere: da lui e istata lassata scripta. Si cuocēo li carpioni in quale modo tu uoli. Ma se tu uolì che li durino lungamente: pigliati subito in salamora per duo giorni li tignerai: cioe in sale: in optimo olio li frigierai che si cuocino bene. In questo modo li seruerai p uno mese: & sōno meno salubri & in suaui: & anchora piu se li ricocerai si riseruerāno. Serueransi etiā li altri pessi: non tamen frizendoli in qsto modo. Le da guardar si da essere puncti da la spina che hāno in su la testa: impo che le perniciose. & tātō qto se la fusse auenenata: p quanto sirienne.

Calamari. cioe caramali.

q Velli li qlico storo chiamāno calamarii: meglio & piu propriamete si poterā chiamare ordegno doue si tiene inchiostro. cōciosia che loro hāno il capo ala factione di uasseleto da inchiostro. & etiā per rispetto che spesso getāno linchiostro. Li grādi in peci tagliati & aleffi et cum petrese mulo minuto tagliato. et cum specie. Li picoli frieti cū il succo di la rancia suffundensi et caldi si māgiāno.

Pesse in gelatina.

g Ielo di aqua uino et aceto fassi: et accio che piu lungamente si conserui. bisogna apparecchiarla cum molte specie. Di bruodo dila mēna cioe tenga. o uero dilu-

cio grasso che solamente sia exenterato. ma non squamato. farassi
optimo gielo. Ma questo pesce cum lento fuoco: & in tanta acqua
quanto el sia cooperto eda cuocere. Cocto & leuatali la pelle di
nouo el ponera in el lauegio: & boglia per rasene uol spacio. Le
altre cose lequale habiamo dicto che sono da essere facta in el ge
lio dile carne absente ruera in cōe habiamo dicto in char. Et cū
questo apparecchio potrai cōstringiere & congelare altri pesci:
& presertim cussi maritimi come fiumenali.

Que taruche cioe butarche.

E oue di cefali grādi intēdi: torai integre non arumpē
do la pellicula ne laquale le nascēo in el corpo del pe
sce: & cū sale trito le inspargierai & in sale le lassera:
per uno giorno & possa leuale dil sale: & metile fra due tauole so
to pressa per uno giorno & una nocte. Dapossa le apicherai al
fumo largo dala fiāma: & le guance dil cephalo cioe di la testa
inuolgierai la pūcta di sopra dila botarga come alligata i uno
pecio cū laltro & non lassare che sentino la forcia di la fiāma:
ma solamente dil fumo. Seccate che seranno seruale in uaso di
legno cum semule. Sasonate che le uederai & māgiandoui a q
sto modo: non saranno cariuē. Ma se le uolesti cocte sotto la cine
re: o uero sul fogolaro caldo & nete dale ciere uolgiendole spes
so: & scaldata che bene sia potrai mangiarui. Penso che questa
maniera di salitura sia sta portata di grecia: donde tale buono
salume si suole apporre.

Quello che sia da mangiare inella tertia mensa cioe da
poi sumpto il cibo.

Oi habiāo gia dicto assai q̃llo che sia da māgiar iela
pria & secūda mēsa deq̃ adierro adūq̃ farae da dire

inella tertia: si come icoclusione p sigillo dil stōacho quello che
sie da sumere. Māgiate le carne sel occureræ si aroste come alef
se p il tēpo dil āno come sōno pomi ouero peri garbi maxima-
mente māgierai: liquali propulserāno le exalatiōe dil cibo pre-
so dināti: lequale andarebbero ala testa. Sōno aleūi liquali mi-
rabilmente laudano la radice dil raffano tra liquali e nicādro il
quale dice che doppo il cibo adiuta la concoctione al fūdo dil
stōacho penetrādo. Il flegma cōsuma: li fumī andati al capo li
scaccia. Le rene & la uisica purga. Saluteuole eria cōtra li uene-
ni di fungi. & al morso di scorpioni & bisse uenenose per quāto
si legie. Tanto e la sua forcia & uirtute: p la forteza & acrimo-
nia sua: & maxime il siluestre. ilquale io ho che si chiama armo-
raco: ilquale abraxo il storcio & posto sopra uno scorpione: su-
bito si muore. Sūpto nāti cibo nō si laudatō p li medici: che p
la sua forteza & calida uirtu: nō lascia acquiescere il cibo inel sto-
macho: & gienera ruti: & ala cōccctione induce uomito: & ipe-
disle molto. Ma a uolere bene cōsigillare il stomacho si tiē che
un puoco di caso duro sia apto a phibere che le exalatione mē-
no ascēdino al capo & al cerebro: & etiā accōmodamente tuole
il fastidio dile cose unctuose o uero dolce sumpte inela cena: q̄l
li che sōno grādi & dilicati: māgiano anexi & coriandriconfecti
inele loro mense: per medicina dila bocha & dil corpo. Li uul-
gari li finochi: la castagna come si sia. la uirtu e frigida & uēto-
sa & secche tutte: di lequale uariamēte e sta sentito. Q uesta al-
tri li hāno dicto noce. cōe Virgilio dice: Castaneasq; nuces. Al-
tri li hāno dicto iuglāde: come li sardi liquali le chiamano Ba-
lani: & hāno deliberato in essi la sia da fir ānumerata. Fi riuolta
neli echini pūgienti: cioe neli rici: si cōe cosa preciosa. Gia fue in
pretio nele parre tarentine: lequale loro le chiamano Balaniti:

Venia etiã laudata gia inela citate napolitana come adora inel
milãese. Le castagne tute quãdo fino bene cõ masticare da quel
li che hãno buon stomacho: & mãgiate nutriscono cõmoda &
utilmente: & larga: & tien si che facino appetito. Fino ríputate
meglior cocte nela ciere calda cù li carbõ i ardẽti: che q̃lle che fi
no alessate o uero nela padella pforata fino arostite iela fiãma.
La sua troppo uetositate & forcia stiptica si cuoce. Itẽ sumpte
cù il zucharo o uero miele si tiẽne che la cõsumi il phlegma. Ol
tra di cio il mãgiare di cotonei & di pomí granati: & mixte gar
bi: & ditut te le cose che stringieno: come di le carobe & di pista
chi nõ fno biasmati mãgiarli doppo ali pesci: ouero le mādule:
ouero nocele o uero noce. Sõno opiniõe di alcũ i che tẽgono che
le prediẽte cose habino uigore de repriere la frigida forcia di pe
sci: & etiã la humiditate cù la sũma siccitate quale in esse sono.

Di il uino.

A cena el disnare senza beuere nõ sarebbe solamente
insuaue: ma etiam nõ sarebbe saluberrima: conciosia
che le piu grato il beuere a chi ha sete: che il cibo: si p
rinfrescare il pulmone: & acio che meglio il cibo si coadũa: & che
meglio si padisca quello che sũpro habiamo. Il uino di l̃q̃le An
drechides scriuendo ad alexãdro dice che la sua iẽtemperantia il
fa appellare come cosa laquale e p cõstringiere sangue al la ter
ra: Tracto in se il uino ha uigore di scaldare & di bagnare lho
mo: infuso di fuori ha uirtu di rífrigerare & disseccare. La forcia
sua e calida e humida: unde Homero appelloe.
come cosa che ha somenza di calore. Dequĩ e che a li corpi fessi
& lass: niuna cosa piu tosto subuiene: se modestamẽte el si rice
uuto. Item niuna cosa e piu pnitiosa che il tuorlo disordinata
mente: impero che agli homini occorreno questi incõuenienti:

cioe diuēgono Tremuli graui. pallidi: feculenti: obliuiofi cioe
domētegeuoli. Canuti. Calui & uechi nantitempo: & questo li
adiuienne per lo imbragezo. Per laquale cassa ui uouole essere il
muodo secundo le etate di li homini & li tempi di lanno. Et q̄
sto e necessario. come e certo linuerno che piu si māgia: & secū
do la sententia di Celso & Meno: ma beuere uino piu meracho
& chiaro: & cussi lestate tuor beuande quanto si puote chiare &
leuino la sete: & che nō accendino ne affochino il corpo: & accio
che ala prima uera minuādo il cibo possiamo aggiungere qual
che cosa piu chiara ala beuāda cussi beuerlo piu smerado. Vl
tra dicio le da dare ali uechi beuanda piu chiara. & a li puti piu
dulse ali giouani di megia etate uino mediocre: le etiā da ricene
re la beuāda secūdo la qualitate di le regione & di corpi. Quel
li che abitan in luochi frigidī: piu meraco: & neli caldi piu dul
ci tempati & che ritiēeno uno certo megio: & di quello beua
no. A quelli che sōno abundantī di sāgue: dilutibile cioe uexa
ti da colera acuta uino ligero: a quelli che lāno melanchonicha:
daielo chiaro & meraco. Quelli che hāno la flegma beualo gar
bo. Dili uini ui sono di tre generatione: Plinio dice: garbo: dul
ce: legiero. Il garbo stringie il pecto & lo exaspera. Il dulce mo
liffica & humilia ma piu d'futilmēte cūciosia che iela colera ac
cuta facillimamente el si cōuerta & passa. Il ligero e al tutto uti
le cūciosia che el cōuegni a tuti li membri. Li uini bianchi se so
no legieri ouero se nō sono troppo merachi cioe tropo dolci: sō
no piu facile che li neri alpadire. Li neri stringie il pecto & le fi
bre cioe le uie. Quelli largano & humilian. Li bianchi ueramē
te piu sicuramente sumeremo. La ragione da fare li uini. liquali
di diuerse regione si coglien. sian adimandati ali ruricoli cioe ui
lani: che itendeno bene le regione. A noi basti breuemēte conu
merare che uini che sono in precio. Ma io priecho p prima quel

li che legieno che p questo nō mi riputi chio sia homo che mol-
to mi appetisca il uino ipero che uoglio dire: & cū ueritate: che
el aō e uerūo che sia piu di me. sia ordinato. ne ancho che da na-
tura beui meno. Li uini li tempi loro li hāno laudati. Tu te me-
rauegliastī come quelli de albana sono tutti. Li surenturi le-
gieri. & piu salutiferi. Tiberio cesare. il mese signino la mira-
bile austeritate contenere il corpo diceuano li medici. Laude
grande li atribuiron. Li uini mamertini. Diuo Iulio daua nelli
publici cōuiui. Quelli di falerno tutti li hāno laudati. & maxi-
mamente Maro cōtinentissimo piu di gli altri laudaremo etiā
nui senza controuersia: & riprēsiōe li uini li gustī & maxime
quelli liquali in li liri genouoli nasceno. Impo che sōno facili &
iucūdiſsimi di sapore. ne alcuna cosa obsta chio nō si aprecii &
li appelli nectar ifra gli altri. La corsica ae uini firmissimi & che
facilmēte prendēo il capo. Nō sōno piasimati li greci: & maxi-
me quelli che nasceno al castello Gieminiano. Hetruria ie acre-
suta maxia laude ad li seueriani p li lucrini mori: liquali la esta-
te di precipua refrigeratiōe sono. Et inaxime a roma: doue & p
caldo & per uarietate di cibi & copia cōe che a fornace calidissi-
ma extuano il stomacho. Per sua nobilitate & ellegātia mi ritra-
he. Il tribiaño ilquale fa hetruria excellere. Nō negerō che i Pice-
no nelle pte cisalpie: & inele altile pte di italia esserui di fama di
gni: ma di questi solamente auer facta mētiōe assai mi basta.
accio che a nostri tēpi nō si possi dire chio no abi satisfacto: ipe-
ro chio abi piu accuratamēte cercato q̄l paesi & regiōe p̄duchiō
megliori uini: che nō habi cerchato q̄le regiōe p̄ducāo migliori
homeni. De il sedare le pturbatiōe & guardar si da quelle.

Vasi nulla sarāno al dilecto. & ala ualitudine tātī pre-
cepti: se breuemēte nō mostriāo la ragiōe da sedare la

pturbatione: lequale li greci diceuano **Q**uesti cose
certo cussi mi moueo la mēte dila ppria sede spesse fiare: che p
turbato l'animo e etiā neccesso il corpo cum graue icōmodo si la
menti & doglia. Le fonte dī tutte le perturbatione da lequale q̄si
finiti riuuli diēo a tutti esser notorii. Duo pensieri buoni ui sō
no di liquali luno e presente: & laltro e puoco dietro: p douere
essere secundo che si spera. La uoluptate cioe il dilectc sollicita-
mente p opinione dī qualche gran bene: & dal presente: & la cu-
piditate laquale quella medesima ouero libidine e licito appel-
larla: laquale e imoderato appetito di qualche arbitrato di grā
bene: come dice cicerono. Item duo imaginari mali: liquali cū
pacia ragiōe cū laquale quelli disopre si distigueno. cōe ela pau-
ra & la infirmitate. Certo il desiderare qualche cosa cū ragione.
e cosa da sauiο: maximamēte propria: quando questo sia facto
modestamēte: sarae dicto uolūtate: ma coloro che noi uedere-
mo hauere facto altramēte. pprio noi diremo che el habi facto
cōmosso da libidine. Noi ascriueremo al gaudio dī sopra quel-
lo che cū ragione si excitato: & a colui che siegue la leticia exultā-
te: ala effrenata copiditate ascriueremo. Come e colui che p dile-
cto dī li mali uolūtieri si ralegra dīl male alieno. La dilectatio-
ne e tutti li sensi e una diffusa iactatione: tanto q̄to le parte fino
sottoposte a la gieneratione. Cussi la libidine la ira escādescētia
lo odio: la inimicitia: la discordia: la indigētia sequirāno il desi-
derio. La malitia ueramente laquale e di gli homini aduersante
la ragione la cōtractione a queste parte. si distincta ala iuidētia
da la emulatione da la obrectatione. La misericordia dal lāgo-
re lucto. merore crūna. dolore. lamēratione. sollicitudine. mo-
destia da la afflictioe & dala despatione. Per laquale pturbatio-
ne etiā la morte spesse uolte aduiene: & suffocato & oppresso il

cuore dal sangue & dali spiriti p la paura agitati da la concur-
sione. La paura oltra di cio laquale si ha cū hūile & ifrigibile exa-
minatione di futuri mali: cū ragione e da scacciare. Laquale la
pigritia, il terrore, il timore: la paura: la examinatione: la cōtur-
batione di mente. di li homini di philosophi ispegaciāno li com-
mādamenti che serebbero da optēperare. A queste ifirmitate
di animo lequale noi uediamo hauer assumpto nōe dala simili-
tudine di li corpi ifirmi. opportūamente medegeremo se cū la
tēpantia forteza, modestia: & cū la prudētia da noi scaccierēo
li imoderati appetiti nostri: liquali quasi sōno cōe corrupto sā-
gue che si riduce in flegma o uero i colera melāconica: dalaqua-
le pniciose conditione di cose. neli corpi nostri diuersi morbi fi-
no gienerati. Nō obsterāno alhora ala honesta uoluptate o ue-
ro ala optima ualitudine. la auaritia: la ambitione. lappetito &
natura femminile la basseza dāimo: la igordisia dila gola: la uio-
lencia: la petulācia: lo iganno dil defraudare: la sceleritate: il fu-
rore. la turpitudine. la temeritate: il bisogno. la amentia: la dis-
peratiōe dile cose: da lequale tute pfidiose pre: noi come da de-
terrine furie siamo agitati & infestati. se no cū forte animo li fa-
remo risistentia & repugnātia. Ma se dala equitate dala pudici-
tia buona ragione pudore. pietate cōstantia honestate. sanamē-
te. & da la bona sperāza si abādonerēo. Ala integra uoluptate
cioe al dilecto & piacere alquale la buona ualitudine si dice es-
sere congiuncta incorreremo cum maxima uergogna.

Qui finisse Platina di li obsonii stampata in Venetia. nel an-
no del signore. M. cccc. lxxxviii. a di. xxv. de Agosto.

Deo gratias.

Di buzolati peuerati:

f Arina bene buratata di grão minuto quartarolo uno
& megio: meterai iel albuolo: & ridurai i muchio: &
inel megio farai una fossa. Haueraí piper trito uncie
tre: cinamomo trito uncie duo. gariofili uncia una: giaffrão sa
gio uno: scorce di larāce puluerizate sazi duo. miele ala stai era
grossa libre sei. Tutte le specie icorporerai insieme: & poi le me
terai inella fossa di la farina. & incorpora bene cū le specie: & ite
rum redula in monte & nel megio ui farai una fossa. Poi haue
rai la miele bene liquefacto & spumato. & giterai dētro il gia
frano: & bene messederai cum le mane: & icorporato & dapossa
chel sia bene rifredato: ponerai dicta miele inela fossa dila faria
aduertēdo chel nō fusse caldo: pero chel guastarebbe. Iopera &
bene messederai dicta farina cū la miele & bene icorporerai: &
impasterai tanto solamente che tu to incorporato isiemē: la fa
rina si tegai insieme: & riducta i pasta che si puossi fare li buzo
lati. fali impero che questi non uoleno essere molto impastadi:
& hauerai una tauola cū farina tamisata subtile di sopra: come
neuegata su dicta tauola: sopra laquale tu meterai li buzolati:
liquali farai acio non si tegino di sotto: poi in forno bene li co
cerai: ipo che se nō li cocesti forte ritornarebbero teneri i breui
giorni p la miele. & po uolēo grāde coctura: Se li uolesti su
bito facti māgiare. non li dare tanta coctura. ipo che sarebbe
no troppo duri a māgiare. Ma se li uolesti p seruarli cuocili for
te & harai buoni buzolati.

Buzolati di farina pura bianchi.

f Arina di grano minuto bene tamisata quartiero uno
cū leuamēto dil pane cū aqua calda ipasterai. & opti
mamente domerai: & quāto piu tanto migliori si fa

rāno: poi fa li buzolati. & getali nela caldara cūm aqua buglien
te abrouarli: & subito trali fūori & li pōnerai sopra una tauola a
sugare: & come siano suti: metili nel forno: & cū diligentia sia-
no sasonati che non si brusino: & harai buoni buzolati bianchi
schieri & se ui uorai agiungerui li anixi & finochi: sia al tuo pia-
cere.

FINIS.



Handwritten text in a medieval script, likely Latin, at the top of the page. The text is arranged in several lines and appears to be a heading or a short passage. The script is dense and characteristic of the 12th or 13th century.

